

Centre Médico Professionnel

Vaucluse



Le chef vous propose du 24 AU 30 NOVEMBRE 2025

S 48	DEJEUNER	Goûter	DINER
Lundi 24 NOVEMBRE	Œuf mimosa Cuisse de poulet rôti Poêlée de légumes et choux de Bruxelles Orange	Yaourt	Potage Filet de poisson sauce vierge Céréales Méditerranéennes Liégeois de fruit
Mardi 25 NOVEMBRE	Salade verte Raviolis gratinés Tarte poire choco	Fruit	Salade aux croûtons Crouti fromage Poêlée de légumes Pommes au four
Mercredi 26 NOVEMBRE	Salade verte Saucisse de Monbéliard Pommes vapeur Cancoillote Fruit	Pain Morbier bio	Potage de légumes Beignets de calamars Haricots verts persillés Gâteau d'anniversaire
Jeudi 27 NOVEMBRE	Carottes râpées ciboulette Joue de bœuf sauce champignons Coquillettes Fromage blanc myrtilles	Fruit	Salade mêlée Jambon grill sauce Madère Blettes gratinées Fruit
Vendredi 28 NOVEMBRE	Betterave rouge Dos de cabillaud sauce citron Brocolis vapeur Fruit		
Samedi 29 NOVEMBRE			
Dimanche 30 NOVEMBRE			Repas du chef (sous réserve)

*remplacement

* menu végétarien

* produits locaux

Menu élaboré à partir d'un plan alimentaire validé par notre diététicienne

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques. Pour toute informations, veuillez vous référer au chef de cuisine

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements.