

Centre Médico Professionnel Vaucluse



Le chef vous propose du 20 AU 26 OCTOBRE 2025

S 43	DEJEUNER	Goûter	DINER
Lundi 20 OCTOBRE	Salade aux pousses de soja maïs Risotto aux champignons Ananas frais	Yaourt	Salade verte Saucisse de Morteau Gratin de Mont d'Or Compote
Mardi 21 OCTOBRE	Céleri rémoulade Sauté de poulet au paprika Gnocchis à la crème Yaourt aux fruits bio	Pain chocolat	Soupe à l'oignon Filet de poisson sauce citron Brocolis Pomme
Mercredi 22 OCTOBRE	Carottes râpées Bœuf Bourguignon Purée Clémentine	Compote	Cordon bleu Courgettes poêlées Gâteau d'anniversaire
Jeudi 23 OCTOBRE	Rosette cornichons Côte de porc à la moutarde Choucroute de rave Crêpe au chocolat	Fruit	Salade mêlée Pilons à la Texane Macaroni cheese Milkshake
Vendredi 24 OCTOBRE	Salade Franc-Comtoise Papillote de poisson garnie Fruits de saison		BONNES VACANCES
Samedi 25 OCTOBRE			
Dimanche 26 OCTOBRE			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.