

# Centre Médico Professionnel Vaucluse



Le chef vous propose du 1 AU 5 SEPTEMBRE 2025

	DEJEUNER	Goûter	DINER
<b>Lundi</b> 1 SEPTEMBRE	Piémontaise Comtoise Steak de veau sauce fromagère Carottes Vichy  Tiramisu	Pain choco	Jambon blanc cornichons Salade de pâtes aux poivrons  Fruit de saison
<b>Mardi</b> 2 SEPTEMBRE	Chou rouge vinaigrette Filet de poulet à la moutarde Ebly  Fromage blanc coulis passion	Pain Fromage	Quiche sans pâte aux fromages Salade verte  Banane sauce chocolat
<b>Mercredi</b> 3 SEPTEMBRE	Salade verte Gratin Franc-Comtois au Morbier bio  Tarte aux pommes	Fruit	Cordon bleu Courgettes à la provençale  Liégeois aux fruits
<b>Jeudi</b> 4 SEPTEMBRE	Lasagnes Bolognaise Salade verte  Raisins	Biscuit	Salade mêlée Saucisse de Morteau froide Salade de lentilles vinaigrette  Île flottante
<b>Vendredi</b> 5 SEPTEMBRE	Pâté en croûte Filet de poisson sauce citron Riz et julienne  Glace		
<b>Samedi</b> 6 SEPTEMBRE			
<b>Dimanche</b> 7 SEPTEMBRE			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.