

Centre Médico Professionnel Vaucluse



Le chef vous propose du 23 février AU 01 Mars 2026

	DEJEUNER	Goûter	DINER
Lundi 23 Février	Rillettes de thon Steak haché Pennes Orange	Pain choco	Potage de légumes Croustis au fromage Ratatouille Île flottante
Mardi 24 Février	Salade endives Palette provençale Petits pois à la française Crème dessert	Fruits	Salade mêlée Tartiflette Yaourt aux fruits
Mercredi 25 Février	Kebab frites Glace	Compote	Macédoine mayonnaise Sauté de dinde Carottes Vichy Compote
Jeudi 26 Février	Poireaux vinaigrette Bœuf mode Riz Clémentine	Fruit	Potage de légumes Tarte à l'oignon Salade bio Crème dessert
Vendredi 27 Février	Saucisson à l'ail Dos de poisson sauce Aurore Epinards branches béchamel Crêpe choco		
Samedi 28 Février			
Dimanche 01 Mars			Repas du chef (sous réserve)

**remplacement*

** menu végétarien*

Menu validé par Charline HENRI

Dietéticienne

** produits locaux*

Légende des allergènes	3 Crustacé	6 Graine de sésame	9 Mollusque	12 Poisson
1 Arachide	4 Fruit à coque	7 Lait	10 Moutarde	13 Soja
2 Céleri	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux

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