

Centre Médico Professionnel

Vaucluse



Le chef vous propose du 1 AU 7 DECEMBRE 2025

| | DEJEUNER | Goûter | DINER |
|---------------------------|---|---------------------|--|
| Lundi 1 DECEMBRE | Rillettes de thon Emincé de dinde au jus Purée de pois cassés Orange | Fruit | Potage de légumes Cervelas Alsacien Lentilles au jus Flamby |
| Mardi 2 DECEMBRE | Coleslaw Steak haché sauce poivre Blé aux petits légumes | Compote | Croque Monsieur Salade composée Faisselle |
| Mercredi 3 DECEMBRE | Salade verte Pâtes Carbonara Ananas | Pain fromage bio | Potage de légumes Friand au fromage Salade mélée Banane |
| Jeudi 4 DECEMBRE | Salade de pommes de terre Cuisse de poulet Carottes à la crème Crêpe choco | Fruit | Cordon bleu Chou fleur persillé Litchis |
| Vendredi 5 DECEMBRE | Poireaux vinaigrette Poisson pané citron Gratiné de salsifis Fruit | | |
| Samedi 6 DECEMBRE | | | |
| Dimanche 7 DECEMBRE | | | 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.