

Centre Médico Professionnel Vaucluse



Le chef vous propose du 29/09 AU 3 OCTOBRE 2025

	DEJEUNER	Goûter	DINER
Lundi 29 SEPTEMBRE	Choucroute garnie Raisins	Compote	Filet de colin sauce crevettes Gratin de légumes Pomme bio au four crème Anglaise
Mardi 30 SEPTEMBRE	Salami cornichons Cuisse de poulet à l'estragon Ebly Poire	Pain Fromage	Boules d'agneau aux épices Poêlée méridionale Pêche
Mercredi 1 OCTOBRE	Carottes râpées Steak haché aux oignons Haricots panachés Crème brûlée	Fruit	Salade composée Pâtes à la Carbonara Compote gratinée
Jeudi 2 OCTOBRE	Betterave rouge persillée Rôti de porc au jus Gratin Dauphinois Salade de fruits	Petit Suisse	Crousti fromage Petits pois persillés Liégeois chocolat
Vendredi 3 OCTOBRE	Salade mêlée Poisson pané Epinards à la crème Cake		
Samedi 4 OCTOBRE			
Dimanche 5 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.