

Centre Médico Professionnel

Vaucluse



Le chef vous propose du 15 AU 21 DECEMBRE 2025

	DEJEUNER	Goûter	DINER
Lundi 15 DECEMBRE	Rosette cornichons Mignonette de veau au jus Haricots verts ail Orange	Compote	Soupe Butternut Filet de poisson sauce crevettes Riz Pilaf Yaourt
Mardi 16 DECEMBRE	Lanières de betteraves rouges maïs Saucisse Francfort Lentilles au jus Tarte pommes	Yaourt	Gratin Mont d'Or Pommes de terre Cocktail de fruits
Mercredi 17 DECEMBRE	Pot au feu Légumes du pot (carottes, chou, navets, Chèvre Carpaccio d'ananas au sucre de canne	Pain choco	Bouillon de légumes Endives au jambon Morbier bio Liégeois vanille
Jeudi 18 DECEMBRE	Chou rouge aux raisins Filet de dinde paprika Pommes noisettes Kiwi	Biscuit	Pâtes au thon sauce tomatée aux petits légumes Fruits
Vendredi 19 DECEMBRE	Salade de soja Filet de poisson pané Chou fleur Fruits		Bonnes vacances A l'année prochaine !
Samedi 20 DECEMBRE			
Dimanche 21 DECEMBRE			Repas du chef (sous réserve)

*remplacement

* menu végétarien

Menu validé par Charline HENRI

Diététicienne

* 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.