



# MAURICE CLAVEL

## Semaine 16 AU 20 MAI 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
D E J E U N E R	Concombres vinaigrette Jambon blanc et cornichons	<b>Pastèque</b> Feuilleté aux légumes		<b>Melon</b> Friand au fromage	<b>Radis beurre</b> Salade de quinoa	
	<b>Lasagnes bolognaise</b> Poisson sauce citron  gnocchis Purée de carottes	<b>Poulet rôti au jus</b> Filet de dorade sauce vierge  <b>Potatoes</b> Endives meunière		<b>Rougail saucisse</b> Boulettes tomate soja basilic  Légumes grillés Riz blanc	<b>Tomate farcie</b> Seiche en persillade  Pommes vapeur Tomate rôtie	
	<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>					
	Faisselle au sucre Brownies	<b>Fruit de saison</b> Entremet lacté		Fruit de saison Flan chocolat	<b>Fruit de saison</b> Tiramisu	
Corbeille de de fruits frais						



### LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines