



# MAURICE CLAVEL

## Semaine du 19 au 23 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de Lentilles <b>Melon</b>	<b>Samoussas</b> Tomates, féta		Salade de pommes de terre <b>Céleri vinaigrette</b>	Charcuterie et condiments <b>Salade du chef</b>
	<b>Filet de merlu sauce nantua</b> Sauté de boeuf aux olives	<b>Sauté de volaille sauce aigre douce</b> Pépites de colin aux épinards		<b>Cuise de poulet aux champignons</b> <b>Quenelles nature sauce tomate</b>	<b>Moussaka</b> Filet de lieu au citron
	<b>Carottes braisées</b> <b>Pommes lamelles sautées</b>	<b>Poêlée chinoise</b> Ebly		<b>Haricots verts à l'ail</b> <b>Penne au beurre</b>	<b>Riz blanc</b> <b>Courgettes sautées</b>
	<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>				
	<b>Tarte aux fruits</b> Pêche rôtie	<b>Fromage blanc et coulis de fruits</b> Fruit de saison		<b>Duo melon pastèque</b> Entremet lacté	Salade de fruits <b>Gâteau normand</b>
<b>Corbeille de fruits frais</b>					



### 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