



# MAURICE CLAVEL

## Semaine du 26 au 30 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	<b>Salade de tomates</b> Salade de pâtes	Salade verte aux noix <b>Cake au thon</b>		<b>Concombres vinaigrette</b> <b>à la ciboulette</b> Tielle Sétoise	Macédoine de légumes mayonnaise <b>Salade de haricots verts</b>
	<b>Rouille de seiche</b> <b>Rôti de dinde au miel</b>  <b>Pommes vapeur</b> <b>Haricots beurre à l'ail</b>	<b>Rougail de saucisse</b> <b>Poisson au curry et lait de coco</b>  <b>Riz pilaf</b> <b>Aubergines sautées</b>		<b>Tajine de boulettes d'agneau au jus</b> <b>Dos de colin au pesto</b>  <b>Semoule parfumée</b> <b>Poêlée de légumes</b>	<b>Galette végétarienne</b> <b>coulis de tomate</b> <b>Nuggets de volaille</b>  <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Flan de courge</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Brownie <b>Compote de fruits</b>	<b>Fruit de saison</b> Beignet au chocolat		<b>Coupe de raisins de Pays</b> Crème pralinée	<b>Muffin</b> Poire pochée



### 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