



# MAURICE CLAVEL

## Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	<b>Salade de pois chiches</b> Betteraves vinaigrette	<b>Champignons vinaigrette</b> Wrap de thon		Pâté de campagne et cornichon <b>Salade verte et croûtons</b>	<b>Crêpe au fromage</b> Coleslaw
	<b>Filet de poisson meunière et citron</b> Paupiette de veau à la tomate  <b>Epinards à la crème</b> Blé au beurre	<b>Raviolis au fromage</b> Sauté de porc à la moutarde  Pâtes au beurre Choux fleurs sautés		<b>Steak haché grillé au jus</b> Dos de merlu au amandes  <b>Carottes sautées</b> Pommes grenailles	<b>Filet de hoki pané aux herbes</b> <b>Blanquette de dinde</b>  et ses légumes Riz blanc
	<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>				
	<b>Banane au chocolat</b> Panna cotta au caramel	<b>Liégeois vanille</b> Gâteau basque		Salade de fruits frais <b>Gâteau au yaourt</b>	Flan caramel <b>Fruit de saison</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