



# MAURICE CLAVEL

## Semaine du 17 au 21 Octobre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	<b>Accras de morue</b> Salade composée	Lentilles à l'échalote <b>Betterave vinaigrette</b>		Salade de haricots verts et thon <b>Feuilleté au fromage</b>	<b>Céleri rémoulade</b> Pizza du Chef
	<b>Dos de cabillaud sauce tartare</b> Hachis parmentier	<b>Emincé de porc au curry</b> Seiche à la Sétoise		<b>Sauté de volaille à la tomate</b> Coeur de merlu sauce Dieppoise	<b>Falafels sauce blanche</b> Jambon braisé au jus
	<b>Purée de potiron</b> Purée de pommes de terre	<b>Pâtes au beurre</b> Carottes braisées		<b>Poêlée de légumes d'automne</b> Blé au beurre	<b>Pommes rösti</b> Haricots beurre à l'ail
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	<b>Fruit cuit</b> Crème vanille	Cookie <b>Salade de fruits</b>		<b>Panna cotta aux fruits rouges</b> Fruit de saison	Fromage blanc sucré <b>Moelleux aux pommes et noix</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