



# MAURICE CLAVEL

## Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J U N E R	<b>Salade verte et dés d'emmental</b> Oeuf mayonnaise	Salade de choux rouges <b>Charcuterie et condiments</b>		Salade d'endives et noix <b>Houmous</b>	<b>Pamplemousse au sucre</b> Taboulé	
	<b>Boulettes d'agneau façon tajine</b> <b>Filet de colin aux épices</b>  <b>Semoule</b> <b>Légumes à tajine</b>	<b>Steak haché au jus</b> <b>Nuggets de poisson et sauce tartare</b>  <b>Ecrasé de pommes de terre</b> <b>Carottes braisées</b>		<b>Lasagnes chèvre et épinards</b>	<b>Rouille de seiche</b> <b>Blanquette de volaille</b>  <b>Riz créole</b> <b>Choux fleurs persillés</b>	
	<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>					
	Gâteau au citron <b>Pomme au four</b>	<b>Fromage blanc coulis de fruits rouges</b> Fruit de saison			<b>CHANDELEUR</b>	<b>Crème saveur pralinée</b> Fruit de saison



### 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