



# MAURICE CLAVEL

## Semaine du 25 au 29 Mars 2024



|                                      | LUNDI   | MARDI                                  | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI                                     |
|--------------------------------------|---|--|----------|--|--|
| D<br>E<br>J<br>E<br>U<br>N<br>E<br>R | Salade composée<br>Saucisson à l'ail et<br>cornichons                             | Céleri rémoulade<br>Quiche aux légumes |          | Carottes râpées<br>Salade de lentilles                               | Salade verte et dés de<br>fromage<br>Taboulé |
|                                      | <b>Aiguillettes de<br/>poulet à la crème<br/>Filet de lieu à la<br/>dieppoise</b> | <b>Chili sin carne</b>                 |          | <b>Pilons de poulet tex<br/>mex<br/>Dos de merlu sauce<br/>curry</b> | <b>Fish and chips<br/>Merguez grillée</b>    |
|                                      | <b>Pâtes au beurre<br/>Carottes sautées</b>                                       | <b>Marmite du pêcheur</b>              |          | <b>Blé pilaf<br/>Gratin de choux-fleurs</b>                          | <b>Potatoes<br/>Poêlée de légumes</b>        |
|                                      | <b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>                             |  |          |  |  |
|                                      | Crème dessert<br>Donut's  | Fruit de saison<br>Flan caramel        |          | Muffin<br>Pêche au sirop   | Fruit de saison<br>Mousse au chocolat        |



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