







MAURICE CLAVEL

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Céleri rémoulade Jambon blanc et cornichons	Poireaux vinaigrette Oeuf dur mayonnaise		Salade de pâtes Samoussas	Coleslaw Tapenade et toast
	 Sauté de poulet façon rougail Marmite du pêcheur	Gnocchis sauce fromagère		 Saucisse grillée Filet de poisson meunière 	Brandade de poisson Paupiette au veau aux olives 
	 Semoule Epinards à la crème	Sauté de boeuf aux oignons  Gnocchis Carottes sautées		Polenta Gratin de chou-fleur	Pommes de terre Poêlée forestière
	Plateau de fromages et assortiment de laitages				
	Mousse chocolat Beignet au sucre	Fruit de saison Crème dessert		Tarte aux pommes Ananas au sirop	Fruit de saison Liégeois vanille



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