



LA MERCI LITTORAL

Semaine 29 Août au 02 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	VACANCES SCOLAIRES			Tomates mozzarella Salade de pâtes Saucisson à l'ail	Concombres au pesto Mousse de thon Salade de pois chiches
				Omelette aux fines herbes Aiguillettes de volaille marinées au citron Riz Pilaf Haricots plats sautés	Saucisse Aveyronnaise grillée au jus Filet de poisson meunière et sauce tartare Pommes dauphines Aubergines grillées
				Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages	
				Fruit de saison Flan vanille Beignet au sucre	Pastèque Mousse coco Coulant au chocolat
Corbeille de de fruits frais					



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

LA MERCI LITTORAL

Semaine 05 au 09 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Radis beurre Médaille de surimi et mayonnaise Quiche Lorraine	Courgettes râpées au citron Salade de fèves aux tomates séchées Stick de mozzarella		Carottes râpées au vinaigre de framboise Salade mexicaine Samoussas	Concombres à la crème Jambon blanc Accras de morue
	Steak haché grillé au jus Filet de lieu sauce Aneth	Sauté de porc au caramel Gratin de poisson		Macaronis sauce fromagère Cuisse de poulet au romarin	Rouille de seiche Paupiette de veau à la tomate
	Purée de pommes de terre Ratatouille	Mélange de céréales Carottes braisées		Pâtes au beurre Courgettes sautées	Riz blanc Haricots verts à l'ail
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Gaufre au sucre Liégeois Médaille d'abricots	Salade de fruits Crème pralinée Gâteau basque		Melon Fruit cuit Tropézienne	Tarte au citron meringuée Fruit de saison Poire au chocolat
Corbeille de de fruits frais					



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

LA MERCI LITTORAL

Semaine 12 au 16 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte aux croûtons Salade de riz Pizza	Tzatziki et son toast Taboulé oriental Nem à la menthe		Haricots verts à l'échalote Rillettes de thon Tarte à l'oignon	Tomates au pesto Jambon de dinde Wrap aux crudités
	Saucisse de Toulouse au jus Dos de colin au pesto Ecrasé de pommes de terre Brocolis fleurette	Sauté de volaille aux olives Filet de hoki sauce citronnée Gnocchis Blettes à la provençale		Nuggets végétariens Lasagnes à la bolognaise Boulgour Ratatouille confite	Gratin de poisson au curry Escalope viennoise Semoule au beurre Haricots verts à l'ail
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Pomme au four Fruit de saison Gâteau au yaourt	Pastèque Tarte au chocolat Flan caramel		Salade de fruits frais Ile flottante Eclair	Banane Mousse aux fruits rouges Tiramisu
Corbeille de de fruits frais					



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

LA MERCI LITTORAL

Semaine 19 au 23 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	<p>Melon Salade de pâtes Rillettes de sardines</p>	<p>Tomates, féta Houmous Pâté de campagne</p>		<p>Concombre au yaourt Quiche au fromage Oeuf mayonnaise</p>	<p>Céleri vinaigrette Salade de lentilles à l'échalote Samoussa de légumes</p>
	<p>Echine de porc à la provençale Dos de colin à la tapenade Petits pois à la française Carottes Vichy</p>	<p>Filet de poulet à la moutarde Poisson meunière Riz créole Duo haricots plats et poivrons</p>		<p>Quenelles nature sauce tomate Sauté de boeuf aux olives Boulgour Ratatouille confite</p>	<p>Filet de lieu rôti à l'huile d'olive Nuggets de volaille sauce tartare Pommes lamelles sautées Gratin de courgettes</p>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	<p>Mousse au chocolat Paris Brest Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison Crème pistache Tarte bourdaloue</p>		<p>Salade de fruits Entremet lacté Crumble aux pommes</p>	<p>Moelleux au citron Fruit de saison Fruit cuit</p>

Corbeille de fruits frais



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



LA MERCI LITTORAL

Semaine 26 au 30 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de carottes au vinaigre de framboise Salade de pommes de terre Rosette et cornichons	Courgettes râpées au citron Feuilleté au fromage Cake au thon		Tomates vinaigrette Nem à la menthe Poireaux mimosa	Croque monsieur Oeuf mimosa Radis beurre
	Daube de boeuf Poisson au curry et lait de coco Semoule au beurre Aubergines sautées	Rôti de dinde au miel Filet de lieu au citron Ebly Piperade		Omelette au fromage Boulettes d'agneau à la tomate Riz créole Poêlée de légumes de saison	Moules marinières Cuisse de poulet grillée Frites Haricots beurre à l'ail
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Brownie Banane au caramel Fruit de saison	Salade d'agrumes Mousse au chocolat Chou chantilly		Beignet au sucre Compote tutti frutti Fruit frais	Fruit cuit Crème caramel Muffin
Corbeille de de fruits frais					



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