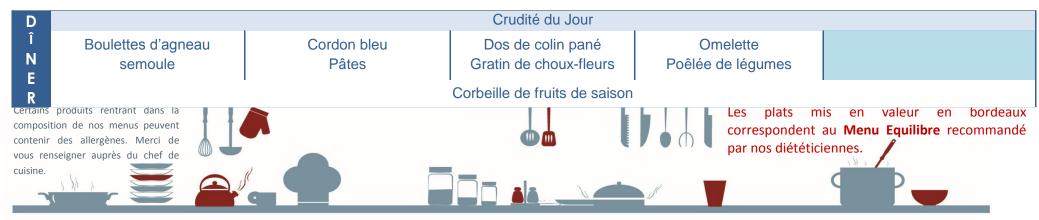
La Merci – du 04 au 08 janvier 2021

	LUNDI L'entrée BIO	MARDI L'entrée de Monde	MERCREDI Salad'Bar/Street Food	JEUDI Le menu végétarien	<b>VENDREDI</b> C'est régional!	
)	Salade verte  Carottes râpées Charcuterie et cornichons Pissaladière Salade d'artichauts en persillade	Salade verte  Carottes râpées  Œufs mayonnaise Salade du Chef Taboulé oriental	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Samoussa et menthe Salade de betteraves à la féta Salade de pois chiche	Salade verte Carottes râpées  Tielle sétoise Pâté de campagne Salade fermière	
] 	Steak haché sauce barnaise Dos de colin à l'orange	Poulet rôti au jus  Dos de cabillaud en croûte d'herbes	Street Food Poisson du jour	Côte de porc caramélisée Tortellini au fromage	Boulettes de boeuf au curry Filet de poisson pané	
2	Riz pilaf Haricots verts à l'ail	Penne Fondue de poireaux	Féculent du jour Légumes du jour	Haricots coco Poêlée de légumes	Semoule aux raisins Carottes au gingembre	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
			Corbeille de fruits de saison			
	Royaume et galette	Brownie	Pâtisserie du Chef	Tropézienne	Cookies	
			Crudité du Jour			
	Quenelles sauce aurore	Filet de poisson meunière	Escalope de volaille	Quiche lorraine		
	Légumes du chef	Purée de butternut	Ebly	Jardinière de légumes		
	Corbeille de fruits de saison					
com <sub> </sub>	ains produits rentrant dans la position de nos menus peuvent enir des allergènes. Merci de s renseigner auprès du chef de			Les plats mis correspondent au par nos diététicienn	en valeur en bordeaux Menu Equilibre recommandé	

#### La Merci – du 11 au 15 janvier 2021

	LUNDI L'entrée BIO	MARDI L'entrée de Monde	MERCREDI Salad'Bar/Street Food	JEUDI Le menu végétarien	VENDREDI C'est régional !	
D E	Salade verte Carottes râpées Haricots verts en salade Feuilleté poulet curry Salade de riz	Salade verte Carottes râpées Macédoine mayonnaise Salade composée Salade d'endives au bleu	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Pizza Pâté de campagne Salade de chicons	Salade verte Carottes râpées Seiche sauce pimentée Quiche lorraine Poireaux vinaigrette	
J E U N E R	Haut de cuisse de poulet basquaise Paupiette de saumon au citron Ebly Poêlée du Chef	Gardianne de taureau Poisson à la bordelaise Riz camarguais Brocolis fleurette	STREET FOOD  Poisson du jour  Féculent du jour  Légumes du jour	Lasagnes épinards ricotta Escalope milanaise Boulgour Purée de légumes	Escalope de veau hachée sauce poivre Pavé de hoki au beurre blanc  Pommes grenailles Poêlée forestière	
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages  Corbeille de fruits de saison				
	Tarte au chocolat	Tarte au citron meringuée	Cookies	Tiramisu	Eclair vanille	



La Merci – du 18 au 22 janvier 2021

	LUNDI L'entrée BIO	MARDI L'entrée de Monde	MERCREDI Salad'Bar/Street Food	JEUDI Le menu végétarien	VENDREDI C'est régional !	
D E	Salade verte Carottes râpées Salade de betteraves Pâté en croute Accras de morue	Salade verte Carottes râpées Accras de morue Salade de surimi Céleri rémoulade	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Macédoine mayonnaise Quiche au brie Endives émincées	Salade verte Carottes râpées  duo de crudité Mousse de foie	
J E U	Saucisse aveyronnaise Pépites de colin aux épinards	Cordon bleu Rouille de seiche	STREET FOOD Poisson du jour	Hachis parmentier Tourte aux légumes d'hiver	Escalope de poulet à la provençale Nuggets de poisson	
N E R	Purée de pommes de terre Gratin de courge	Riz créole Poêlée de légumes	Féculent du jour Légumes du jour	Lentilles Jeunes carottes persillées	Tortis Poêlée aux champignons	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
			Corbeille de fruits de saison		,	
	Fondant au chocolat	Pâtisserie du Chef	Gaufre au sucre	Crêpe aux marrons	Donut's	
D			Crudité du Jour			
î N	Gratin de poisson Pâtes au saumon	Paupiette de veau Semoule	Steak haché Haricots verts	Dinde à la crème Ebly		
E R			Corbeille de fruits de saison			

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.







Les plats mis en valeur en bordeaux correspondent au **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.







La Merci – du 25 au 29 janvier 2021

	La Merci – au 25 au 29 janvier 2021					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	L'entrée BIO	L'entrée de Monde	Salad'Bar/Street Food	Le menu végétarien	C'est régional !	
	Salade verte Carottes râpées	Salade verte Carottes râpées	Salade verte	ANIMATION	Salade verte	
D E	Chou rouge râpé aux pommes Rosette et cornichons Salade de cœurs de palmiers	Salade de crevettes ananas Salade de riz Salade d'endives au bleu Quiche Maison	Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Mexico	Carottes cuites au cumin Salade piémontaise Salade de pâtes Rillettes et cornichons	
J	Paupiette de veau	Poulet rôti frais	STREET FOOD	TOWN OF THE PROPERTY OF THE PR		
E U	à la moutarde Filet de poisson sauce citron	Aile de raie à la grenobloise	Poisson du jour  Féculent du jour	In contract to the contract to	Nuggets de volaille Tajine de poisson	
N E R	Pommes boulangères Gratin de poireaux	Pâtes au beurre Choux-fleurs persillés	Légumes du jour		Semoule Légumes aux épices	
•	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Corbeille de fruits de saison					
	Pâtisserie du Chef	Gâteau basque	Pâtisserie du Chef		Beignet aux pommes	
D			Crudité du Jour			
î N	Croque-Monsieur Haricots verts	Tartiflette	Escalope de volaille Pâtes	Paupiette de saumon Légumes du Chef		
E R			Corbeille de fruits de saison			
comp	nosition de nos menus peuvent enir des allergènes. Merci de renseigner auprès du chef de			Les plats mis correspondent a par nos diététicie	u <b>Menu Equilibre</b> recommandé	
cuisir	ne.					

La Merci – 1er au 05 février 2021

	LUNDI L'entrée BIO	MARDI L'entrée de Monde	MERCREDI Salad'Bar/Street Food	JEUDI Le menu végétarien	VENDREDI C'est régional !	
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
D	Carottes râpées Rosette et cornichons	Carottes râpées Salade exotique	Carottes râpées Salade bar	Carottes râpées Concombres à la crème	Carottes râpées Betteraves mimosa	
	Endives aux noix	Wrap au saumon fumé	Charcuterie et cornichons	Salade Italienne	Salade du Chef	
E J	Sauté de poulet coco curry	Petit salé	STREET FOOD	Pâtes sauce champignons	Côtes de porc à la moutarde	
E	Filet de dorade	Colin d'Alaska aux corn flakes	Poisson du jour	mozza Pâtes bolo	Filet de merlu	
U	aux baies roses	lentilles	Féculent du jour		sauce du Chef	
N	Riz créole Poêlée de haricots	Jeunes carottes	Légumes du jour	Pâtes au beurre	Boulgour	
E	beurre	persillées		Poêlée de légumes verts	Gratin de choux-fleurs	
R	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Corbeille de fruits de saison					
	Tarte noix de coco	Bras de Vénus	Pâtisserie du Chef	Moelleux poire caramel	Tropézienne	
D						
î N E	Raviolis aux 3 fromages	Steak haché Printanière de légumes	Crudité du Jour Escalope de poulet au jus Pâtes	Paupiette de veau Riz pilaf		
R	Corbeille de fruits de saison					

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.







Les plats mis en valeur en bordeaux correspondent au **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



#### La Merci - 08 au 12 février 2021

	LUNDI L'entrée BIO	MARDI L'entrée de Monde	MERCREDI Salad'Bar/Street Food	JEUDI Le menu végétarien	VENDREDI C'est régional !	
D E J E U N E R	Salade verte Carottes râpées  Bio  Tarte aux poireaux Salade de pommes de terre au thon	Pâté en croute Feuilleté emmental Tomate au maïs Salade verte Carottes râpées	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Taboulé à la menthe Stick de mozza Salade de champignons	Salade verte Carottes râpées  Batavia en vinaigrette Céleri rémoulade Nems et menthe	
	Steak haché grillé Curry de poisson Riz pilaf Haricots plats à l'ail	Escalope de poulet à la normande Gratin de poisson aux fruits de mer  Purée de pommes de terre Epinards à la crème	Poisson du jour  Féculent du jour  Légumes du jour	Rôti de porc à la moutarde à la l'ancienne Tarte épinards chèvre Boulgour Poêlée du Chef	Pâtes bolognaise Paupiette de saumon au beurre blanc  Tortis Blettes à la tomate	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages  Corbeille de fruits de saison					
	Paris Brest	Cookies	Pâtisserie du Chef	Tarte aux pommes	Pâtisserie du jour	
D	Crudité du Jour					
Î N E	Wings de poulet Rösti de légumes	Pâtes bolo	Paupiette de veau Purée de pommes de terre	Poisson pané Légumes du jour		
R			Corbeille de fruits de saiso	n		

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.







Les plats mis en valeur en bordeaux correspondent au Menu Equilibre recommandé par nos diététiciennes.





