



# LA MERCI LITTORAL

## Semaine du 05 au 09 Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Steak haché sauce barbecue Dos de colin sauce crème  Coquillettes Petits pois aux oignons	Pilons de poulet marinés Fricassée de poisson  Boulgour Gratin de chou-fleur		Nuggets de blé sauce thaï Escalope de volaille sauce tomate  Semoule Haricots verts à l'ail	Entrées du Chef  Chipolata sauce aux herbes Filet de merlu sauce citron  Frites Butternut rôti
	Desserts du Chef	Galette des Rois		Desserts du Chef	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages
	Corbeille de fruits frais				



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 du 12 au 16 Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI				
D E J E U N E R	Bolognaise Carbonara de poisson  Tortis Haricots beurre persillés	Tartiflette Dos de colin au pesto  Pommes de terre Brocolis fleurette		Omelette  Rôti de dinde au jus  Purée de patate douce Poêlée de légumes	Cordon bleu Filet de colin sauce échalote  Boulgour à la tomate Carottes sautées				
Entrées du Chef					Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
Desserts du Chef					Corbeille de fruits frais				



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 du 19 au 23 Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R					
	Jambon braisé à la diable Filet de poisson sauce suprême  Pommes de terre sautées Potimarron rôti	Aiguillettes de poulet tex mex Gratin de merlu  Riz Fondue de poireaux		Quiche ricotta épinards Boulettes au boeuf à l'indienne  Semoule Haricots verts	Beignets au poisson Paupiette au veau  Penne Epinards à la crème
	Entrées du Chef				
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef				
	Corbeille de fruits frais				



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 du 26 au 30 Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	Rôti de porc aux champignons Filet de lieu sauce catalane  Blé Chou-fleur gratiné	Hachis parmentier Brandade de poisson  Carottes sautées		Galette végétarienne  Colin sauce curry  Potatoes au paprika Gratin de courge	Merguez grillée Calamars à la romaine  Semoule Légumes couscous	
Entrées du Chef						
Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages						
Desserts du Chef						
Corbeille de fruits frais						



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 du 02 au 06 Février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E  R	Chili con carne Filet de colin sauce nantua  Riz blanc Tombée d'épinards	Aiguillettes de volaille Dos de merlu sauce estragon  Patate douce Poêlée de brocolis et champignons		Falafels sauce blanche  Rouille de seiche  Pommes de terre Poêlée de légumes	Entrées du Chef  Filet de poisson pané et citron Escalope de porc sauce moutarde  Pâtes au beurre Petits pois carottes
Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
Desserts du Chef	<i>Chandeleur</i>		Desserts du Chef		
Corbeille de fruits frais					



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 du 09 au 13 Février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	<p>Steak haché au boeuf sauce au bleu Filet de colin sauce tomate  Frites Brocolis fleurette</p>	<p>Tajine du Chef Tajine de poisson  Semoule Légumes tajine</p>	<p>manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ</p>	<p>Gratin de macaronis au cheddar  Rôti de porc au miel  Macaronis Haricots beurre</p>	<p>Viennoise de dinde Filet de lieu sauce curry  Purée de pommes de terre Butternut rôti</p>
Entrées du Chef					
Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
Desserts du Chef					
Corbeille de fruits frais					



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 du 16 au 20 Février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Rougail saucisse Gratin de poisson  Riz blanc Carottes persillées	Cuisse de poulet rôtie Poisson à la bordelaise  Pâtes Fondue de poireaux		Curry de pois chiches  Boulettes au veau à la moutarde  Boulgour Haricots verts	Pilons de poulet grillés Calamars à la romaine  Purée de patate douce Chou braisé
Entrées du Chef					Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages
Desserts du Chef					Corbeille de fruits frais



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