



LA MERCI LITTORAL

Semaine du 05 au 09 Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	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	Chipolata sauce aux herbes Filet de merlu sauce citron Frites Butternut rôti
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef	Galette des Rois	Desserts du Chef		
	Corbeille de 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	Entrées du Chef				
	Bolognaise Carbonara de poisson	Tartiflette Dos de colin au pesto		Omelette	Cordon bleu Filet de colin sauce échalote
	Tortis Haricots beurre persillés	Pommes de terre Brocolis fleurette		Rôti de dinde au jus Purée de patate douce Poêlée de légumes	Boulgour à la tomate Carottes sautées
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef				
	Corbeille de 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	Entrées du Chef				
	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	Beignets au poisson Paupiette au veau
				Boulettes au boeuf à l'indienne Semoule Haricots verts	Penne Epinards à la crème
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef				
	Corbeille de 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	Entrées du Chef				
	Rôti de porc aux champignons Filet de lieu sauce catalane Blé Chou-fleur gratiné	Hachis parmentier Brandade de poisson Carottes sautées		Galette végétarienne	Merguez grillée Calamars à la romaine
				Colin sauce curry Potatoes au paprika Gratin de courge	Semoule Légumes couscous
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef				
	Corbeille de 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	Entrées du Chef				
	<div>Chili con carne Filet de colin sauce nantua</div> <div>Riz blanc Tombée d'épinards</div>	<div>Aiguillettes de volaille Dos de merlu sauce estragon</div> <div>Patate douce Poêlée de brocolis et champignons</div>	<div></div>	<div>Falafels sauce blanche</div> <div>Rouille de seiche</div> <div>Pommes de terre Poêlée de légumes</div>	<div>Filet de poisson pané et citron Escalope de porc sauce moutarde</div> <div>Pâtes au beurre Petits pois carottes</div>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef	Chandeleur	Desserts du Chef		
		Corbeille de 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	Entrées du Chef				
	Steak haché au boeuf sauce au bleu Filet de colin sauce tomate Frites Brocolis fleurette	Tajine du Chef Tajine de poisson Semoule Légumes tajine		Gratin de macaronis au cheddar	Viennoise de dinde Filet de lieu sauce curry
				Rôti de porc au miel Macaronis Haricots beurre	Purée de pommes de terre Butternut rôti
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef				
	Corbeille de 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	Entrées du Chef				
	<div>Rougail saucisse Gratin de poisson</div> <div>Riz blanc Carottes persillées</div>	<div>Cuisse de poulet rôtie Poisson à la bordelaise</div> <div>Pâtes Fondue de poireaux</div>		<div>Curry de pois chiches</div> <div>Boulettes au veau à la moutarde</div> <div>Boulgour Haricots verts</div>	<div>Pilons de poulet grillés Calamars à la romaine</div> <div>Purée de patate douce Chou braisé</div>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef				
		Corbeille de 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