

LA MERCI LITTORAL

Semaine 09 AU 13 MAI 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de tomates basilic Œufs mayonnaises Quiche aux fromages	Asperges vinaigrette Pâté de campagne Salade de pois chiche		Carottes râpées vinaigrette Salade de saumon fumé Pizza du chef	Concombres vinaigrette Jambon blanc et cornichons Salade de riz
	Chili con carné Filet de poisson meunière Haricots plats sautés Riz	Couscous merguez Filet de lieu au pesto Semoule au beurre Légumes tajine		Saucisse de Toulouse grillée Omelette aux fines herbes Haricots blancs Brocolis fleurette	Lasagnes bolognaise Poisson sauce citron gnocchis Purée de carottes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits Mousse chocolat Tarte aux fruits	Fruit de saison Liégeois Clafoutis aux cerises		Compote de fruits Flan vanille Gâteau au chocolat	Salade de fruits Entremet Brownies
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 16 AU 20 MAI 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R	Pastèque Salade d'artichauts Feuilleté aux légumes	Melon Cœur de palmiers vinaigrette Friand au fromage		Radis beurre Œufs mayonnaise Salade de quinoa	Carottes râpées vinaigrette Mousse de foie Quiche aux légumes d'été	
	Poulet rôti au jus Filet de dorade sauce vierge Potatoes Endives meunière	Rougail saucisse Boulettes tomate soja basilic Légumes grillés Riz blanc		Tomate farcie Seiche en persillade Pommes vapeur Tomate rôtie	Sauté de volaille au citron confit Cube de colin pané aux céréales Petits pois Ebly	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Fruit de saison Entremet lacté Crêpe au chocolat	Fruit de saison Flan chocolat Donut's		Fruit de saison Mousse citron Tiramisu	Salade de fruits Fromage blanc au coulis Pâtisserie	
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 23 AU 27 MAI 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Salade de riz, poivrons, tomates Salade verte, maïs, tomate concombres vinaigrette	Melon Salade de riz oeufs mayonnaise		ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
	Boulettes de boeuf sauce tomate Palet de lentilles vertes sauce tomate Macaronis Courgettes sautées	Sauté de porc au jus Poisson sauce tomate pommes vapeur ratatouille confite			
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Yaourt brassé framboises abricots Fruit de saison Tarte aux pommes	fruit de saison crème vanille brownies			
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 30 MAI AU 04 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pastèque Sardines à l'huile Pizza du chef	Guacamole Salade de courgettes Salade de lentilles		Pâté de campagne Betteraves vinaigrette Tarte aux oignons	Melon Salade d'haricots verts féta Piémontaise
	Poulet rôti au jus Poisson au pesto Potatoes Poêlée de légumes verts	Chipolatas grillée Brandade de morue Purée de pommes de terre Piperade		Rouille de seiche Omelette au fromage Courgettes sautées Riz créole	Poulet basquaise Galette végétarienne sauce tartare Pâtes au beurre Brocolis fleurette
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Riz au lait Beignet abricot	Compote de fruits Crème caramel Tarte au citron		Fruit de saison Ile flottante Gâteau au chocolat	Fruit de saison Mousse au citron Éclair vanille
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 06 AU 10 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	PENTECÔTE	Caviar d'aubergines Salade de thon maïs Taboulé		 REPAS MEXIQUE	Tomates vinaigrette au pesto Salade de boulgour Accras de morue
		Travers de porc sauce barbecue Poisson à l'huile d'olive Purée de pommes de terre Épinards à la crème			Burger du chef Lieu à la provençale Poêlée de légumes verts Frites
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			
		Fruit de saison Fromage blanc au miel Clafoutis aux cerises			Fruit de saison Entremet Tropézienne
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 13 AU 17 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Radis beurre Salade d'artichauts Salade de fusilli	Concombres vinaigrette Charcuterie et condiments Salade de haricots rouges		Pastèque Salade de thon Friand	Salade d'avocat Saucisson sec Samoussa aux légumes
	Merguez Omelette sauce tomate Purée de choux fleurs au curry Semoule au beurre	Sauté de volaille à la moutarde Cabillaud au pesto rouge Piperade Pâtes au beurre		Sauté de porc au caramel Poisson sauce citronnée Ebly Haricots beurre	Steak haché sauce béarnaise Hoki pané et son citron Carottes sautées Pommes vapeur
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Compote de fruits Ile flottante Crêpe au sucre	Fruit de saison Entremet vanille Tarte au flan		Salade de fruits Pâtisserie du chef Liégeois	Salade de fruits Fromage blanc au sucre Millefeuille
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 20 AU 24 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Carottes râpées vinaigrette Maquereaux Salade de fèves	Salade de tomates Salade de blé Tapenade sur toast		Céleri rémoulade Œufs mayonnaises Friand au fromage	Salade de courgettes Salade de pois chiche Nem à la menthe
	Escalope de dinde au jus Rouille de seiche Riz Gratin de courgettes	Roti de porc au jus Curry de légumes végétarien Pâtes au beurre Aubergines grillées		Petits légumes farcis Dos de colin sauce citronnée Blé au beurre Tomate rôtie	Boulettes d'agneau au curry Poisson pané Brocolis fleurette Semoule au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Fruit de saison Flan aux œufs Tarte tatin	Fruit de saison Yaourt aux fruits Gaufre au chocolat		Compote de fruits Mousse chocolat Tarte aux fruits	Fruit de saison Entremet chocolat Donut's
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 27 JUIN AU 01 JUILLET 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Salade composée Pâté en croute Salade de riz	Radis beurre Pizza Salade de cœur de palmiers		Salade d'haricots verts Taboulé Rillettes de thon	Caviar d'aubergines Œuf mayonnaise Salade de blé
	Veau marengo Aioli de cabillaud Légumes grillés Pommes vapeur	Paëlla du chef Cœur de merlu sauce catalane Riz pilaf Ratatouille confite		Hachis parmentier Omelette aux fines herbes Purée de pommes de terre Petits pois étuvés	Poulet rôti au jus Filet de poisson sauce béarnaise Frites Haricots verts sautés
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Salade de fruits Ile flottante Clafoutis aux fruits	Compote de fruits Semoule au caramel Tropicane		Fruit de saison Liégeois Tarte chocolat	Salade de fruits Mousse citron Beignet 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