

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral – du 24 au 28 février 2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Le plat végétarien	VENDREDI	
D E J E U N E R		Friand au fromage Carottes râpées Salade niçoise Rosette et cornichons	Salade verte aux olives Salade piémontaise Cœurs de palmiers au thon Salade de pois chiche		Œufs mayonnaise Salade Italienne Radis beurre Samoussa et salade verte	Quiche lorraine Salade composée Chou chinois et soja Salade fermière	
		Cordon bleu de volaille Filet de poisson à l'orange confite Penne Purée de panais	Daube de bœuf Cabillaud au citron Boullgour Haricots verts persillés		Pizza chèvre miel Filet de lieu au beurre blanc Ebly pilaf Poêlée de légumes	Saucisse grillée Blanquette de poisson Purée de pommes de terre Gratin de choux-fleurs	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison Salade de fruits frais						
		Eclair au chocolat Liégeois au caramel Salade de fruits frais	Beignet au sucre Fromage blanc au coulis de fraises Oranges à la cannelle		Tarte aux pommes Entremets au caramel Poire au chocolat	Muffin au chocolat Faiselle au sucre Compote de pommes	

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil



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

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral – du 02 au 06 mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Le plat végétarien	VENDREDI
D E J E U N E R	Rosette et condiments Coleslaw Céleri rémoulade Concombre au maïs	Salade de tomates au basilic Charcuterie et condiments Samoussa Taboulé à la menthe		Chou râpé aux pommes Pâté en croute Guacamole et chips Pizza	Salade verte aux olives Endives à l'emmental Toasts de tapenade Mousse betteraves et chèvre
	Paupiette de veau à la crème Filet de lieu aux crevettes Haricots beurre persillés Blé au beurre	Tajine de poulet Poisson pané aux céréales Légumes tajine Pommes vapeur		Poulet rôti à l'ail Omelette au fromage Petits pois carottes Frites	Curry de porc Filet de hoki au beurre blanc Brocolis fleurette Riz pilaf
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison Salade de fruits frais				
	Tropézienne Flan au caramel Pomme au four	Panna cotta au coulis de mangue Bras de Vénus Ananas chantilly		Gaufre au chocolat Crème vanille Banane au caramel	Tarte pommes noix Coupe ardéchoise Gratin de fruits


Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil



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

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral – du 09 au 13 mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Le plat végétarien	VENDREDI
D E J U N E R	 Carottes râpées Salade d'artichauts Salade de pommes de terre Salade au thon	Macédoine mayonnaise Pamplemousse au sucre Nems à la menthe Mousse de foie		Salade verte au poulet pané Feuilleté hot dog Poireaux mimosa Salade composée	Betteraves aux pommes Quiche au fromage Accras de morue Salade César
	Nuggets de volaille Cabillaud à l'huile d'olive	Bœuf bourguignon Filet de poisson aux herbes		Poisson à l'aneth Raviolis épinards ricotta	Echine de porc à la catalane Filet de poisson sauce vierge
	Ebly à la tomate Ratatouille confite	Riz créole Haricots plats à l'ail		Courgettes en persillade Pâtes au beurre	Poêlée de légumes Semoule
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison Salade de fruits frais				
	Cookies Mousse au chocolat Salade d'agrumes	Donut's Liégeois au caramel Poire au chocolat		Tiramisu Velouté fruit Ananas frais à la menthe	Tarte au chocolat Flan vanille Mousse de fruits rouges

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
 Informations : classeur disponible à l'accueil



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

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral – du 16 au 20 mars 2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Le plat végétarien	VENDREDI
D E J E U N E R		Coleslaw Concombre sauce yaourt Salade de haricots verts Pâté en croute	Salade verte à l'emmental Salade d'endives Samoussa et menthe Pizza		Salade du Chef Coleslaw Sardines à l'huile Pois chiche en persillade	Cœurs de palmiers au maïs Courgettes râpées Salade de pâtes tricolores Friand à la viande
		Saucisse de Toulouse Paupiette de saumon au citron	Lasagnes bolognaise Pépites de colin aux épinards		Poisson coco citron vert Flan de légumes de saison	Cordon bleu Filet de lieu sauce tartare
		Pommes sautées Poêlée méridionale	Tortis Brocolis aux amandes		Poêlée Wok Semoule	Haricots verts persillés Riz blanc
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison Salade de fruits frais					
	Gâteau basque Flan à la pistache Pomme cuite au caramel	Fondant au chocolat Fromage blanc au coulis de fraises Salade aux litchis		Eclair au chocolat Liégeois vanille Compote de poires	Flan pâtissier Semoule au caramel Fruits pochés	

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil



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

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral – du 23 au 27 mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Le plat végétarien	VENDREDI
D E J U N E R	Salade de lentilles Salade Texane Tomates au pesto Mousse de foie	Accras de morue Friand au fromage Carottes râpées Salade maïs thon		Salade verte aux herbes Concombres vinaigrette Surimi mayonnaise Salade de riz	Concombre sauce yaourt Salade composée Pizza du Chef Rosette et cornichons
	Boulettes de bœuf à la tomate Filet de lieu à la tapenade Frites Poêlée forestière	Escalope de poulet au pesto Dos de colin rôti Pâtes au beurre Courgettes à l'ail		Quiche au brie Filet de merlu à la coriandre Ratatouille confite Semoule beurre	Nuggets de poisson Poulet rôti au jus Purée de légumes Gratin dauphinois
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison Salade de fruits frais				
	Muffin aux pépites de chocolat Crème praliné Poire pochée aux amandes	Tarte au citron Panna cotta au coulis de fruits Compote de pommes banane		Cookies Bavarois aux fruits Liégeois vanille	Crêpe au chocolat Pomme au four Riz au caramel

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil



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

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral – du 30 mars au 03 avril 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Le plat végétarien	VENDREDI
D E J E U N E R	Pizza Salade d'artichauts Bio Salade de pâtes Samossa et menthe	Carottes râpées Quiche au thon Champignons vinaigrette Saucisson à l'ail		Salade italienne Charcuterie et condiments Cake aux légumes Houmous	Salade verte aux croûtons Rillettes d'oie Salade du Chef taboulé à la menthe
	Steak haché grillé Rabas d'encornets	Poulet à la catalane Merlu à la crème		Dos de colin pané et son citron Omelette aux pommes de terre	Porc au caramel Filet de lieu à la crème
	Pommes rissolées Poêlée de légumes verts	Penne Jardinière de légumes		Pommes vapeur Salsifis safranés	Riz créole Duo de courgettes à l'ail
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison Salade de fruits frais				
	Gaufre au sucre Fraises chantilly Flan au caramel	Génoise au chocolat Abricots au miel Crème vanille		Tarte aux fruits Ananas frais à la menthe Velouté fruit	Fraises au sucre Entremets du Chef Donut's

Certains produits peuvent contenir des allergènes,
Informations : classeur disponible à l'accueil



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