

# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 06 au 12 mai 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>	
D E J U N E R	Salade verte  Carottes râpées <b>Rosette beurre</b> Salade Crétoise	Salade verte Carottes râpées Accras de morue <b>Salade italienne</b>	FERIE	Salade verte Carottes râpées <b>Duo de crudités</b> Tartine de chèvre	Salade verte Carottes râpées Salade de tomates Pâté en croûte cornichons	
	<b>Haut de cuisse rôti au jus</b> Filet de lieu sauce vierge <b>Poêlée Champêtre</b> Frites	<b>Rôti de porc aux olives</b> Cabillaud en tapenade Haricots plats <b>Tortis</b>		<b>Steak haché grillé</b> <b>Omelette au fromage</b> Courgettes sautées <b>Blé à la tomate</b>	<b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Aumônière au poisson</b> <b>Tomates provençales</b> Purée de pommes de terre	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison					
	Donut's au sucre	Tarte au citron meringué		Eclair au chocolat	Muffin	
D Î N E R	Crudité du Jour					
	<b>Paupiette de veau</b> Riz pilaf			<b>Cordon bleu</b> Poêlée de légumes		
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.

# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 13 au 19 mai 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J U N E R	Chou blanc râpé aux pommes carottes râpées   <b>Salade verte aux croûtons</b> Salade de pois chiche	Salade verte Carottes râpées <b>Salade de tomates</b> Accras de morue	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Mousse de foie <b>Salade de pommes de terre</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Tomates mozzarella</b> Pizza
	<b>Escalope de volaille panée</b> Filet de dorade au beurre blanc	<b>Boulettes d'agneau aux épices</b> Poisson à la catalane	 <b>Street food</b> Féculents <b>Légumes du jour</b>	<b>Rôti de porc au jus</b> <b>Quiche au fromage</b>	<b>Daube de bœuf à la provençale</b> <b>Brandade de morue</b>
	<b>Courgettes sautées</b> Pommes vapeur	Poêlée aux aubergines <b>Semoule au beurre</b>		<b>Petits pois aux oignons</b> Pâtes au beurre	<b>Ratatouille confite</b> Purée de pommes de terre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Tarte normande	Tropézienne	Pâtisserie	Cookies	Millefeuille
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Steak haché</b> Penne	<b>Aiguillettes de colin</b> Haricots verts	<b>Omelette</b> ratatouille  Corbeille de fruits de saison	<b>Poulet rôti</b> Pommes vapeur	

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.



# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 20 au 26 mai 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J E U N E R	Carottes râpées Charcuterie et condiments Quiche du Chef  <b>Salade verte aux olives</b>	Salade verte Nems Macédoine mayonnaise <b>Carottes râpées</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées <b>Céleri rémoulade</b> Taboulé oriental	Salade verte Carottes râpées Salade de tomates Œufs mimosa <b>Pâté en croute</b>
	<b>Poulet rôti aux herbes</b> Rabas d'encornets sauce tartare	<b>Escalope de porc au caramel</b> <b>Cubes de colin panés aux céréales</b>	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Sauté de dinde au lait de coco</b> <b>Gnocchis aux petits légumes</b>	<b>Steak haché au poivre</b> <b>Filet de lieu et son citron</b>
	<b>Haricots verts à l'ail</b> <b>Pommes grenailles</b>	<b>Poêlée exotique</b> <b>Riz créole</b>		<b>Courgettes sautées</b> <b>Semoule</b>	<b>Ratatouille confite</b> <b>Frites</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Tarte au chocolat	Tarte citron meringuée	Pâtisserie	Beignet aux pommes	Pâtisserie
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Paupiette de veau</b> <b>Courgettes persillées</b>	<b>Nuggets de poisson</b> <b>Penne</b>	<b>Raviolis gratinés</b>	<b>Boulettes d'agneau</b> <b>Poêlée méridionale</b>	
	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.

# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 27 mai au 02 juin 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J E U N E R	Carottes râpées Tomates féta  <b>Salade composée</b> Œufs mayonnaise	Salade verte Salade verte aux croûtons <b>Salade exotique (riz ananas curry)</b> Rillettes de thon	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	FERIE	PONT
	<b>Escalope de dinde au curry</b> Poisson sauce citronnée Poêlée de légumes verts <b>Frites</b>	<b>Longe de porc au lait</b> Cabillaud à la tapenade  <b>Semoule beurre</b> <b>Aubergines grillées</b>	 <b>Street food</b> <b>Féculents</b> <b>Légumes du jour</b>		
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Paris Brest	Donut's au sucre	Pâtisserie		
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Wings de poulet</b> <b>Ratatouille</b>	<b>Steak haché</b> <b>Pommes vapeur</b>			
	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.

# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 03 au 09 juin 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J E U N E R	Salade verte Carottes râpées Crêpe au fromage  <b>Concombres vinaigrette</b> Mortadelle pistachée	Carottes râpées Roulé à la saucisse <b>Pastèque à la menthe</b> Salade verte aux dès d'emmental	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Carottes râpées Betteraves vinaigrette Salade de tomates aux olives <b>Mousse de foie</b>	Carottes râpées Melon Salade de mâche aux croûtons <b>Salade piémontaise</b>
	<b>Paupiette de veau aux échalotes</b> Filet de poisson à la provençale  <b>Penne</b> Courgettes sautées	<b>Poulet rôti aux herbes de Provence</b> Cubes de colin panés aux céréales  <b>Ebly sauce tomate</b> <b>Haricots verts persillés</b>	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Saucisse grillée aux herbes</b> <b>Omelette sauce tomate</b>  Purée de pommes de terre Ratatouille confite	<b>Hachis Parmentier</b> <b>Aïoli de poisson</b>  <b>Pommes vapeur</b> <b>Poêlée de légumes</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Eclair au chocolat	Feuilleté aux abricots	Pâtisserie	Fraisier	Tarte au flan
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Escalope de dinde</b> Jeunes carottes	<b>Filet de poisson pané</b> Riz créole	<b>Pâtes carbonara</b>	<b>Paupiette de veau</b> Poêlée de légumes	
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.

# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 10 au 16 juin 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J U N E R	FERIE	Salade verte Carottes râpées Pizza du Chef <b>Radis beurre</b> Haricots verts en salade	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Salade verte <b>Melon à la menthe</b> Coleslaw Pissaladière	Carottes râpées Samoussa et menthe <b>Tomate au basilic</b> Salade verte au thon
		<b>Spaghettis carbonara/Saumon</b>  Ratatouille confite <b>Spaghettis</b>	 <b>Street food</b> Féculents <b>Légumes du jour</b>	<b>Petits farcis (tomate courgette)</b> <b>Pâtes sauce fromagère</b>  Tomate rôtie Pâtes	<b>Daube de boeuf</b> <b>Cœurs de merlu sauce béarnaise</b>  <b>Jeunes carottes sautées</b> Riz blanc
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Fondant au chocolat	Pâtisserie	Cookie	Tarte aux pêches	
D Î N E R	Crudité du Jour				
		<b>Dos de colin au citron</b> <b>Brocolis fleurette</b>	<b>Omelette Poêlée aux poivrons</b>	<b>Pilons de poulet au jus</b> <b>Boulgour</b>	
	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.

# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 17 au 23 juin 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J U N E R	Salade verte Carottes râpées <b>Pastèque à la fête</b> Salade de haricots rouges	Salade verte Carottes râpées <b>Salade tomates maïs</b> Croque Monsieur	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées <b>Macédoine mayonnaise</b> Friand au fromage Melon	Carottes râpées Salade verte aux olives <b>Salade pommes de terre et thon</b> Radis roses
	<b>Alouette de bœuf au curry</b> <b>Filet de lieu sauce citronnée</b>  <b>Flan de légumes</b> Pommes vapeur	<b>Cordon bleu de volaille</b> Filet de poisson à la provençale  <b>Poêlée de légumes verts</b> Blé au beurre	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Roti de porc au jus</b> <b>Crêpe au fromage</b>  <b>Haricots verts sautés</b> Penne au beurre	<b>Sauté de poulet à la crème</b> Nuggets de poisson  <b>Ratatouille confite</b> Semoule beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Pâtisserie	Choux chantilly	Pâtisserie	Tarte au chocolat	Cake aux fruits
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Boulettes d'agneau au jus</b> Semoule	<b>Lasagnes au poisson</b>	<b>Quiche</b> <b>Poêlée de légumes</b>	<b>Escalope de volaille</b> Ebly	
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.

# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 24 au 30 juin 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J U N E R	Carottes râpées Accras de morue Salade verte aux tomates <b>Betteraves vinaigrette</b>	Salade verte Carottes râpées  Haricots verts vinaigrette <b>Pizza</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Tomates au basilic <b>Jambon de dinde et condiments</b> Houmous	Salade verte Carottes râpées Pâté en croute <b>Melon</b> tomate mozzarella
	<b>Poulet rôti au jus</b> Lieu à l'huile d'olive  Jeunes carottes sautées <b>Frites</b>	<b>Mijoté de porc du Chef</b> Hoki pané et son citron  <b>Piperade</b> Pommes vapeur	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Steak haché grillé sauce échalotes</b> <b>Feuilleté provençal</b>  <b>Riz créole</b> Courgettes en persillade	<b>Escalope de volaille au jus</b> <b>Paupiette de saumon au citron</b>  <b>Tian de légumes</b> Blé au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Tropézienne	Donut's	Pâtisserie	Gâteau basque	Bras de Vénus
	Crudité du Jour				
<b>Boulettes de bœuf</b> Courgettes à l'ail	<b>Filet de poisson au citron</b> Semoule	<b>Pâtes bolognaise</b>	<b>Tortilla</b>		
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.