


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 Rosette beurre Salade Crétoise	Salade verte Carottes râpées Accras de morue Salade italienne	FERIE	Salade verte Carottes râpées Duo de crudités Tartine de chèvre	Salade verte Carottes râpées Salade de tomates Pâté en croûte cornichons	
	Haut de cuisse rôti au jus Filet de lieu sauce vierge Poêlée Champêtre Frites	Rôti de porc aux olives Cabillaud en tapenade Haricots plats Tortis		Steak haché grillé Omelette au fromage Courgettes sautées Blé à la tomate	Saucisse de Toulouse Aumônière au poisson Tomates provençales 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					
	Paupiette de veau Riz pilaf			Cordon bleu 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  Salade verte aux croûtons Salade de pois chiche	Salade verte Carottes râpées Salade de tomates Accras de morue	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Mousse de foie Salade de pommes de terre	Salade verte Carottes râpées Tomates mozzarella Pizza
	Escalope de volaille panée Filet de dorade au beurre blanc	Boulettes d'agneau aux épices Poisson à la catalane	 Street food Féculents Légumes du jour	Rôti de porc au jus Quiche au fromage	Daube de bœuf à la provençale Brandade de morue
	Courgettes sautées Pommes vapeur	Poêlée aux aubergines Semoule au beurre		Petits pois aux oignons Pâtes au beurre	Ratatouille confite 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				
	Steak haché Penne	Aiguillettes de colin Haricots verts	Omelette ratatouille Corbeille de fruits de saison	Poulet rôti 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  Salade verte aux olives	Salade verte Nems Macédoine mayonnaise Carottes râpées	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Céleri rémoulade Taboulé oriental	Salade verte Carottes râpées Salade de tomates Œufs mimosa Pâté en croute
	Poulet rôti aux herbes Rabas d'encornets sauce tartare	Escalope de porc au caramel Cubes de colin panés aux céréales	 Street food Féculents Légumes du jour	Sauté de dinde au lait de coco Gnocchis aux petits légumes	Steak haché au poivre Filet de lieu et son citron
	Haricots verts à l'ail Pommes grenailles	Poêlée exotique Riz créole		Courgettes sautées Semoule	Ratatouille confite Frites
	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				
	Paupiette de veau Courgettes persillées	Nuggets de poisson Penne	Raviolis gratinés	Boulettes d'agneau Poêlée méridionale	
	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  Salade composée Œufs mayonnaise	Salade verte Salade verte aux croûtons Salade exotique (riz ananas curry) Rillettes de thon	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	FERIE	PONT		
	Escalope de dinde au curry Poisson sauce citronnée Poêlée de légumes verts Frites	Longe de porc au lait Cabillaud à la tapenade Semoule beurre Aubergines grillées	 Street food Féculents Légumes du jour				
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison						
	Paris Brest	Donut's au sucre	Pâtisserie				
D Î N E R	Cruditité du Jour						
	Wings de poulet Ratatouille	Steak haché Pommes vapeur					
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  Concombres vinaigrette Mortadelle pistachée	Carottes râpées Roulé à la saucisse Pastèque à la menthe Salade verte aux dès d'emmental	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Carottes râpées Betteraves vinaigrette Salade de tomates aux olives Mousse de foie	Carottes râpées Melon Salade de mâche aux croûtons Salade piémontaise
	Paupiette de veau aux échalotes Filet de poisson à la provençale Penne Courgettes sautées	Poulet rôti aux herbes de Provence Cubes de colin panés aux céréales Ebly sauce tomate Haricots verts persillés	 Street food Féculents Légumes du jour	Saucisse grillée aux herbes Omelette sauce tomate Purée de pommes de terre Ratatouille confite	Hachis Parmentier Aïoli de poisson Pommes vapeur Poêlée de légumes
	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				
	Escalope de dinde Jeunes carottes	Filet de poisson pané Riz créole	Pâtes carbonara	Paupiette de veau 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 Radis beurre Haricots verts en salade	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Melon à la menthe Coleslaw Pissaladière	Carottes râpées Samoussa et menthe Tomate au basilic Salade verte au thon
		Spaghettis carbonara/Saumon Ratatouille confite Spaghettis	 Street food Féculents Légumes du jour	Petits farcis (tomate courgette) Pâtes sauce fromagère Tomate rôtie Pâtes	Daube de boeuf Cœurs de merlu sauce béarnaise Jeunes carottes sautées 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				
		Dos de colin au citron Brocolis fleurette	Omelette Poêlée aux poivrons	Pilons de poulet au jus Boulgour	
	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 Pastèque à la fête Salade de haricots rouges	Salade verte Carottes râpées Salade tomates maïs Croque Monsieur	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Macédoine mayonnaise Friand au fromage Melon	Carottes râpées Salade verte aux olives Salade pommes de terre et thon Radis roses
	Alouette de bœuf au curry Filet de lieu sauce citronnée Flan de légumes Pommes vapeur	Cordon bleu de volaille Filet de poisson à la provençale Poêlée de légumes verts Blé au beurre	 Street food Féculents Légumes du jour	Roti de porc au jus Crêpe au fromage Haricots verts sautés Penne au beurre	Sauté de poulet à la crème Nuggets de poisson Ratatouille confite 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				
	Boulettes d'agneau au jus Semoule	Lasagnes au poisson	Quiche Poêlée de légumes	Escalope de volaille 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 Betteraves vinaigrette	Salade verte Carottes râpées Haricots verts vinaigrette Pizza	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Tomates au basilic Jambon de dinde et condiments Houmous	Salade verte Carottes râpées Pâté en croute Melon tomate mozzarella
	Poulet rôti au jus Lieu à l'huile d'olive Jeunes carottes sautées Frites	Mijoté de porc du Chef Hoki pané et son citron Piperade Pommes vapeur	 Street food Féculents Légumes du jour	Steak haché grillé sauce échalotes Feuilleté provençal Riz créole Courgettes en persillade	Escalope de volaille au jus Paupiette de saumon au citron Tian de légumes Blé au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Tropézienne	Donut's	Pâtisserie	Gâteau basque	Bras de Vénus
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Boulettes de bœuf Courgettes à l'ail	Filet de poisson au citron Semoule	Pâtes bolognaise	Tortilla	
	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.