


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 E 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	Crudité 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>Sabad'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	Salade Bar
	Paupiette de veau aux échalotes Filet de poisson à la provençale Penne Courgettes sautées	Poulet rôti aux herbes de Provence Aile de raie Ebly sauce tomate Haricots verts persillés	 Street food Féculents Légumes du jour	Saucisse grillée aux herbes Galette végétarienne Pommes grenailles 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	Donut's au sucre	Pâtisserie	Cœur coulant chocolat	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 14 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 Gaspacho à la tomate Radis beurre Haricots verts en salade	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Melon à la menthe Coleslaw Pissaladière	Salade Bar
		Spaghettis carbonara/Saumon	 Street food Féculents Légumes du jour	Petits farcis (tomate courgette) Pâtes sauce fromagère	Repas du Chef
		Ratatouille confite Spaghettis	Tomate rôtie Pâtes		
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
Corbeille de fruits de saison					
	Fondant au chocolat	Pâtisserie	Cookie		
D Î N E R	Crudité du Jour				
		Buffet terrasse			
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.