




Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 11 au 15 mars 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 Stick de mozzarella  Carottes râpées Salade niçoise Rosette et cornichons	Salade verte Carottes râpées Salade piémontaise Poireaux vinaigrette Salade de pois chiche	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Salade Italienne Radis beurre Feuilleté au fromage	 Salade verte Carottes râpées Chou chinois et soja Salade fermière
	Cordon bleu de volaille Filet de cabillaud au basilic Penne Epinards en gratin	Sauté de veau marengo Solo de Hoki au citron Bouलगूर Haricots verts persillés	 Chili con carne Poisson du jour Haricots rouges Légumes du jour	Plat végétarien du Chef Fish and Chips de colin frites Poêlée de légumes	Saucisse grillée Blanquette de poisson Purée de pommes de terre Ratatouille confite
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Donut's au sucre	Tarte Normande	Pâtisserie	Chausson aux pommes	Muffin au chocolat
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Côtes de porc au jus Printanière de légumes	Poisson à la bordelaise Poêlée de légumes grillés	Cuisse de poulet rôti Gnocchis poêlés	Spaghettis bolognaises	
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 18 au 22 mars 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 Coleslaw Terrine de légumes  Concombre au maïs	Salade verte Carottes râpées Charcuterie et condiments Samoussa Œufs mayonnaise	Salade verte Carottes râpées Salade bar Rosette et cornichon	Salade verte Carottes râpées salade de tomate féta Guacamole et chips Quiche lorraine	Salade verte Carottes râpées  Endives à l'emmental Toasts de tapenade Mousse betteraves et chèvre
	Paupiette de veau au poivre Filet de lieu au beurre blanc Haricots verts persillés Blé au beurre	Tajine de poulet Aioli de poisson Légumes tajine Pommes vapeur	 Street food Féculents Légumes du jour	Poulet rôti à l'ail Omelette au fromage Choux fleurs sautés Frites	Colombo de porc Poisson à l'orange Julienne de légumes Riz pilaf
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Tropézienne	Ile flottante	Pâtisserie du chef	Gaufre	Tarte pommes noix
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Raviolis au fromage	Escalope de dinde au jus Purée de pommes de terre	REPAS TEX MEX	Poisson pané et son citron 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 25 au 29 mars 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 Salade d'artichauts Nem à la menthe Salade au thon	Salade verte Carottes râpées Pamplemousse au sucre Salade piémontaise Pâté en croute	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et condiments	Salade verte Carottes râpées Roulé à la saucisse Poivrons marinés Betteraves aux pommes	 Salade verte Carottes râpées Friand Accras de morue Salade Caesar
	Daube de bœuf Cabillaud à l'huile d'olive Boulgour Piperade de poivrons	Nuggets de volaille Filet de poisson au citron Pâtes au beurre Haricots plats	 Street food Féculents Légumes du jour	Cabillaud sauce à l'oseille Moussaka Végétarienne Petits pois à l'étuvée Semoule aux raisins	Echine de porc à la dijonnaise Filet de poisson sauce vierge Poêlée de légumes Blé au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Eclair au chocolat	Tarte aux pommes	Pâtisserie	Bras de Vénus	Tarte au chocolat
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Aiguillettes de colin Gratin de choux-fleurs	Hachis Parmentier	Pizza Poêlée de légumes	Poulet rôti Pâtes	
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 1^{er} au 05 avril 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 Concombre aux herbes  Betteraves persillées Pâté en croute	Salade verte Carottes râpées Salade d'endives Samoussa et menthe Quiche au fromage	Salade verte Carottes râpées Salade bar Œufs au thon	Salade verte Carottes râpées Coleslaw Sardines à l'huile Pois chiche en persillade	Salade verte  Carottes râpées Courgettes râpées Salade de saumon fumé et aneth Tarte au fromage
	Saucisse de Toulouse Paupiette de saumon au citron Pommes sautées Poêlée méridionale	Steak haché grillé Gratin du pêcheur Tortis Haricots verts à l'ail	 Street food Féculents Légumes du jour	Poisson coco et curry Plat végétarien Poêlée Wok Semoule	Cordon bleu Filet de lieu sauce tartare Courgettes à l'ail Riz blanc
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Gâteau basque	Fondant au chocolat	Pâtisserie	Donut's au sucre	Flan pâtissier
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Raviolis au bœuf	Omelette au fromage Pommes vapeur	Escalope de poulet grillée Poêlée de légumes Corbeille de fruits de saison	Paupiette de veau Poêlée de légumes	



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 15 au 19 avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	<i>L'entrée BIO</i> Salade verte Carottes râpées Salade d'artichauts  Salade de pâtes Samossa et menthe	<i>L'entrée de Monde</i> Salade verte Carottes râpées Quiche au thon Champignons vinaigrette Saucisson à l'ail	<i>Salad Bar/Street Food</i> Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et condiments	<i>Le plat Végétarienne</i> Salade verte Carottes râpées Charcuterie et condiments Cake aux légumes Houmous	<i>C'est régional !</i> Salade verte Carottes râpées Rillettes d'oie Salade du Chef Lentilles à l'échalote
	Steak haché grillé Rabas d'encornets Pommes rissolées Poêlée de légumes verts	Poulet à la catalane Merlu à la crème Riz créole Jardinière de légumes	 Street food Féculents Légumes du jour	Colin d'Alaska pané et son citron Omelette aux pommes de terre Pâtes au beurre Salsifis safranés	Porc au caramel Filet de lieu à la crème Polenta Courgettes braisées
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Gaufre au sucre	Génoise au chocolat	Pâtisserie	Tarte aux fruits	Fraises chantilly
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Boulettes d'agneau au jus Semoule	Lasagnes bolognaise	Quiche Poêlée de légumes	Escalope viennoise Pomms 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.

