



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 24 au 28 février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	L'entrée BIO	L'entrée de Monde	Salad'Bar/Street Food	Le plat Végétarien	C'est régional !
	Salade verte Friand au fromage  Carottes râpées Salade niçoise Rosette et cornichons	Salade verte Carottes râpées Salade piémontaise Cœurs de palmiers au thon Salade de pois chiche	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Salade Italienne Radis beurre Samoussa et salade verte	 Salade verte Carottes râpées Chou chinois et soja Salade fermière
	Cordon bleu de volaille Filet de poisson à l'orange confite Penne Purée de carottes	Rôti de veau forestier Cabillaud au citron Boulgour Haricots verts persillés	 Street Food Féculents du jour Légumes du jour	Pizza chèvre miel Pave de saumon et son citron Riz 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				
	Eclair au chocolat	Beignet au sucre	Pâtisserie	Tarte 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 carottes	Cuisse de poulet rôtie Gnocchis	Spaghettis bolognaise	
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 02 au 06 mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	L'entrée BIO	L'entrée de Monde	Salad'Bar/Street Food	Le plat Végétarien	C'est régional !
	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 Chou râpé aux pommes Guacamole et chips Quiche lorraine	Salade verte Carottes râpées  Endives à l'emmental Toasts de tapenade Mousse betteraves et chèvre
	Paupiette de veau à la crème Filet de lieu aux crevettes	Tajine de poulet Poisson pané aux céréales	 Street food Féculents Légumes du jour	Poulet rôti à l'ail Omelette au fromage	Curry de porc Filet de hoki au beurre blanc
	Haricots beurre persillés Blé au beurre	Légumes tajine Pommes vapeur		Petits pois carottes Frites	Brocolis fleurette Riz pilaf
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Tropézienne	Panna cotta au coulis de mangue	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	Chili con carne	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 09 au 13 mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L'entrée BIO	L'entrée de Monde	Salad'Bar/Street Food	Le plat Végétarien	C'est régional !
D E J 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 Poireaux vinaigrette Betteraves aux pommes	 Salade verte Carottes râpées Friand à la viande Accras de morue Salade Caesar
	Daube de bœuf Cabillaud à l'huile d'olive	Nuggets de volaille Filet de poisson aux herbes	 Street food Féculents Légumes du jour	Poisson à l'aneth Raviolis épinards ricotta	Echine de porc à la catalane Filet de poisson sauce vierge
	Lentilles Ratatouille confite	Ebly à la tomate 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				
Cookies	Donut's	Pâtisserie	Pâtisserie du Chef	Tarte au chocolat	
	Crudité du Jour				
Colin au beurre blanc Gratin de courgettes	Hachis Parmentier	Pizza Poêlée de légumes Corbeille de fruits de saison	Poulet rôti Pâtes		
D Î N E R					

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 16 au 20 mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	L'entrée BIO Salade verte Carottes râpées Concombre aux herbes  Betteraves persillées Pâté en croute	L'entrée de Monde Salade verte Carottes râpées Salade d'endives Samoussa et menthe Quiche au fromage	Salad'Bar/Street Food Salade verte Carottes râpées Salade bar Œufs au thon	Le plat Végétarien Salade verte Carottes râpées Coleslaw Sardines à l'huile Pois chiche en persillade	C'est régional ! 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	Rôti de bœuf sauce échalotes Aile de raie à la grenobloise Tortis Brocolis aux amandes	 Street food Féculents Légumes du jour	Poisson coco citron vert Flan de légumes de saison Poêlée Wok Semoule	Cordon bleu Filet de lieu sauce tartare Haricots verts persillés Riz blanc
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Gâteau basque	Fondant au chocolat	Pâtisserie	Eclair au chocolat	Flan pâtissier
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Raviolis au fromage	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 23 au 27 mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	L'entrée BIO	L'entrée de Monde	Salad'Bar/Street Food	Le plat Végétarien	C'est régional !
	Salade verte  Carottes râpée Salade Texane Tomates au pesto Mousse de foie	Salade verte Carottes râpées Friand au fromage Carottes râpées vinaigrette Salade maïs thon	Salade verte Carottes râpées Salade bar Mousse de foie	Salade verte Carottes râpées Concombres vinaigrette Surimi mayonnaise Salade de riz	Salade verte Carottes râpées  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	 Street food Féculents Légumes du jour	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				
	Muffin aux pépites de chocolat	Tarte au citron	Pâtisserie du Chef	Cookies	Crêpe au chocolat
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Dos de colin au citron Jeunes carottes	Crêpe au fromage	Omelette Poêlée aux poivrons	Pilons de poulet grillés Penne	
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 30 mars au 03 avril 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	L'entrée BIO Salade verte Carottes râpées Salade d'artichauts  Salade de pâtes Samossa et menthe	L'entrée de Monde Salade verte Carottes râpées Quiche au thon Champignons vinaigrette Saucisson à l'ail	Salad'Bar/Street Food Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et condiments	Le plat Végétarien Salade verte Carottes râpées Charcuterie et condiments Cake aux légumes Houmous	C'est régional ! 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 Penne Jardinière de légumes	 Street food Féculents Légumes du jour	Dos de colin pané et son citron Omelette aux pommes de terre Pommes vapeur Salsifis safranés	Porc au caramel Filet de lieu à la crème Riz créole Duo de courgettes à l'ail
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Gaufre au sucre	Tarte aux pommes	Pâtisserie	Beignet au chocolat	Pâtisserie du Chef
D Î N E R	Crudité du Jour				
Boulettes d'agneau au jus Semoule	Lasagnes bolognaise	Pizza Poêlée de légumes	Escalope viennoise Tortis		
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.

