



# LA MERCI

## Semaine du 22 au 26 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J E U N E R	Carottes râpées Pâté de campagne Salade mexicaine Salade de haricots verts	Betteraves vinaigrette Taboulé Crêpe au champignons Oeuf dur mayonnaise	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Concombres au fromage blanc Quiche salée Lentilles à l'échalote Céleri rémoulade	Macédoine de légumes Salade de perles au surimi Nems Salade verte et croûtons
	Poulet basquaise Filet de lieu à l'oseille  Riz blanc Haricots verts	Paupiette au veau Filet de poisson meunière et citron  Purée de pommes de terre Cordiale de légumes	Street Food  Féculets du jour Légumes du jour	Boulettes de soja sauce tomate Saucisse de Toulouse  Pâtes au beurre Courgettes sautées	Dos de colin aux olives Rôti de porc au thym  Pommes grenaille Brocolis fleurette
	<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>				
	Gaufre au sucre	Tarte aux pommes	Pâtisserie	Cookie	Tarte coco
<b>Corbeille de de fruits frais</b>					

D Î N E R	<b>Crudité du Jour</b>				
	Pâtes à la carbonara Légumes	Omelette au fromage Poêlée champêtre Féculent	Pizza reine Salade verte	Nuggets de volaille Haricots verts Féculent	
	<b>Corbeille de fruits de saison</b>				



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



# LA MERCI

## Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J U N E R	Radis beurre Salade de pommes de terre Salade de maïs et thon Charcuterie et condiments	Jambon blanc et cornichons Salade de riz au thon Salade verte vinaigrette Houmous et toast	FERIE	Tomates vinaigrette Feuilleté au fromage Chou fleur sauce cocktail Salade de blé à l'orientale	Tarte salée Carottes râpées Charcuterie et condiments Salade composée
	Sauté de porc à la moutarde Filet de poisson sauce citron  Semoule au beurre Blettes à la provençale	Cuisse de poulet grillée Aile de raie au citron  Pommes de terre sautées Ratatouille		Macaronis sauce fromagère Boulettes au boeuf sauce napolitaine  Pâtes au beurre Haricots verts à l'ail	Filet de hoki à l'aneth Chipolatas grillée  Riz blanc Gratin de courgettes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages	
	Flan pâtissier	Tarte au chocolat		Eclair	Tarte au citron
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Escalope milanaise Riz blanc			Filet de hoki pané Carottes sautées Féculent
	Corbeille de fruits de saison			



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



# LA MERCI

## Semaine du 06 au 07 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J U N E R	Concombre vinaigrette Salade piémontaise Oeuf dur mayonnaise	Quiche au fromage Salade verte au maïs Pâté en croûte	FERIE	FERIE	FERME
	<b>Pâtes à la bolognaise</b> <b>Filet de lieu au pesto</b>	<b>Côtes de porc au jus</b> <b>Fricassé de poisson gratiné</b>			
	<b>Pâtes au beurre</b> <b>Poêlée de légumes</b>	<b>Blé pilaf</b> <b>Gratin de brocolis</b>			
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Tropézienne	Tarte au citron	Corbeille de de fruits frais		

D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Croque monsieur</b> <b>Salade verte</b>				
	Corbeille de fruits de saison				



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



# LA MERCI

## Semaine du 13 au 17 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J U N E R	Radis beurre Toast de tapenade Lentilles à l'échalote Samoussas de légumes	Salade de boulgour Charcuterie et condiments Concombres vinaigrette Crêpe salée	Salade verte Carottes râpées Salade bar		Rillettes de thon Salade verte et croûtons Salade de haricots rouges et maïs Oeuf mayonnaise
	Tajine de poulet aux olives Filet de colin sauce crème  Semoule au beurre Légumes tajine	Steak haché grillé Omelette au fromage  Riz blanc Printanière de légumes	Street Food  Féculets du jour Légumes du jour		Filet de hoki rôti Cordon bleu  Pâtes au beurre Epinards à la crème
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Cake marbré	Donut's	Pâtisserie		Millefeuille
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Chipolatas aux herbes Coquillettes Légumes	Poisson à la bordelaise Haricots verts Féculent	Quiche lorraine Salade verte	Escalope de poulet Féculent Poêlée de légumes
	Corbeille de fruits de saison			



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



# LA MERCI

## Semaine du 20 au 24 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J E U N E R	FERIE	Carottes râpées Salade de haricots verts Salade de quinoa Rosette et cornichons	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Accras de morue Concombre vinaigrette Salade de pois chiches Nems de légumes	Salade de perles au surimi Salade composée Cake salé Tomates au pesto
		Boulettes au veau à la tomate Filet de merlu aux agrumes  Semoule au beurre Courgettes sautées	Street Food  Féculents du jour Légumes du jour		Gratin de poisson aux petits légumes Porc au caramel  Riz blanc Carottes sautées
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			
		Muffin	Pâtisserie	Tarte croisillon cerises	Gâteau basque
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Brandade de poisson Légumes	Tortellinis ricotta épinards	Lasagnes Poêlée de légumes	
	Corbeille de fruits de saison			



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



# LA MERCI

## Semaine du 27 au 31 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J U N E R	Betteraves vinaigrette Crêpe aux champignons Taboulé Salade fromagère	Radis beurre Salade de riz Charcuterie et cornichons Pizza	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Melon Salade verte et croûtons Salade de lentilles Tapenade et toast	Feuilleté au fromage Carottes râpées Salade mexicaine Macédoine de légumes
	Pilons de poulet sauce texane Filet de poisson sauce citron  Pâtes au beurre Piperade	Hachis parmentier Dos de colin rôti  Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Street Food  Féculents du jour Légumes du jour	Quiche ricotta épinards Jambon braisé  Blé au beurre Tomates persillées	Filet de lieu sauce curry Rôti de dinde sauce citron  Semoule Poêlée de légumes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Beignet au chocolat	Tarte aux fruits	Pâtisserie	Crêpe au sucre	Brownie
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour				
	Bruschetta jambon mozzarella Salade verte	Omelette au fromage Gratin de légumes Féculent	Sauté de poulet tomate basilic Riz blanc Légumes	Cordon bleu Ratatouille Féculent	
	Corbeille de fruits de saison				



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines