

LA MERCI

Semaine 09 AU 13 MAI 2022



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J U N E R	Salade verte Carottes râpées Salade de tomates basilic Œufs mayonnaises	Salade verte Carottes râpées Salade de pois chiche Pâté de campagne	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade verte Carottes râpées Salade de saumon fumé Pizza du chef	Salade verte Carottes râpées Concombres vinaigrette Jambon blanc et cornichons
	Couscous merguez Filet de lieu au pesto Semoule au beurre Légumes tajine	Sauté de poulet au curry Filet de poisson meunière Haricots plats sautés Riz	Street Food Féculents du jour Légumes du jour	Saucisse de Toulouse grillée Omelette aux fines herbes Pommes sautées Brocolis fleurette	Lasagnes bolognaise Poisson sauce citron Pâtes au beurre Purée de carottes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Tarte aux pommes	Clafoutis aux cerises	Pâtisserie	Gâteau au chocolat	Brownies
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Poisson pané Pâtes	Omelette Poêlée champêtre	Escalope de dinde Riz	Boulettes d'agneau Courgettes sautées
Corbeille de fruits de saison				



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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



LE MENU VEGETARIEN DE LA SEMAINE

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



LA MERCI

Semaine 16 AU 20 MAI 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Entrée BIO	Entrée du Monde	Street food	Menu végétarien	Régional
D E J E U N E R	Salade verte Carottes râpées Pastèque Feuilleté aux légumes	Salade verte Carottes râpées Melon Friand au fromage	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade verte Carottes râpées Radis beurre Salade de quinoa	Salade verte Carottes râpées Salade composée Mousse de foie
	Poulet rôti au jus Filet de dorade sauce vierge	Rougail saucisse Seiche en persillade	Street Food	Tomate farcie Boulettes tomate soja basilic	Escalope de dinde au jus Cube de colin pané aux céréales
	Potatoes Endives meunière	Légumes grillés Riz blanc	Féculets du jour Légumes du jour	Pommes vapeur Tomate rôtie	Petits pois Ebly
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Crêpe au chocolat	Donut's	Pâtisserie	Tiramisu	Pâtisserie
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Gratin d'épinards au saumon Gnocchis	Pizza Flan de courgettes	Chili con carne	Quenelles gratinés Légumes du Chef
	Corbeille de fruits de saison			



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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 23 AU 27 MAI 2022



	LUNDI JOURNÉE BIO	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
D E J E U N E R	Salade de riz, poivrons, tomate Concombres vinaigrette	Salade verte Carottes râpées Melon oeufs mayonnaise	Salade verte Carottes râpées Salade bar	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION		
	Boulettes de boeuf sauce tomate Palet de lentilles vertes sauce tomate Macaronis Courgettes sautées	Saucisse de Toulouse grillée Poisson sauce tomate pommes vapeur ratatouille confite	Street Food Féculents du jour Légumes du jour				
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages						
	Tarte aux pommes	brownies	Pâtisserie				
	Corbeille de de fruits frais						

D Î N E R	Crudité du Jour				
	Quiche du chef Poêlée aux poivrons	Cordon bleu Pommes vapeur			
	Corbeille de fruits de saison				



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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 30 MAI AU 04 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Entrée BIO	Entrée du Monde	Street food	Menu végétarien	Régional
	Salade verte Carottes râpées Pastèque Pizza du chef	Salade verte Carottes râpées Guacamole Salade de lentilles	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade verte Carottes râpées Pâté de campagne Tarte aux oignons	Salade verte Carottes râpées Melon Piémontaise
	Cotes de porc au jus Poisson au pesto Pommes grenailles Poêlée de légumes verts	Chipolatas grillée Brandade de morue Purée de pommes de terre Piperade	Street Food Féculeux du jour Légumes du jour	Rouille de seiche Tarte aux légumes Courgettes sautées Riz créole	Sauté de volaille au citron confit Galette végétarienne sauce tartare Pâtes au beurre Brocolis fleurette
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Beignet pomme	Tarte au citron	Pâtisserie	Gâteau au chocolat	Éclair vanille
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Paupiette de veau au jus Penne	Cuisse de poulet Haricots verts	Tortellinis au fromage	Hachis Parmentier Poêlée de légumes verts
Corbeille de fruits de saison				



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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 06 AU 10 JUIN 2022



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	PENTECÔTE	Salade verte Carottes râpées Caviar d'aubergines Taboulé	Salade verte Carottes râpées Salade bar	 REPAS MEXIQUE	Salade verte Carottes râpées Tomates vinaigrette au pesto Salade de boulgour
		Travers de porc sauce barbecue Poisson à l'huile d'olive Purée de pommes de terre Épinards à la crème	Street Food Féculents du jour Légumes du jour		Steak haché grillé Lieu à la provençale Poêlée de légumes verts Frites
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			
		Cookies	Pâtisserie		Tropézienne
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour			
		Filet de poisson à la bordelaise Poêlée méridionale	Spaghettis à la bolognaise	Crêpe au fromage Courgettes à l'ail
Corbeille de fruits de saison				



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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



DE LA SEMAINE

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

LA MERCI

Semaine 13 AU 17 JUIN 2022



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	Salade verte Carottes râpées Radis beurre Salade de fusilli	Salade verte Carottes râpées Concombres vinaigrette Charcuterie et condiments	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade verte Carottes râpées Pastèque Salade de thon	Salade verte Carottes râpées Saucisson sec Samoussa aux légumes
	Merguez Poisson sauce citronnée Choux fleurs sautés Semoule au beurre	Escalope milanaise Cabillaud au pesto rouge Piperade Pâtes au beurre	Street Food Féculets du jour Légumes du jour	Sauté de porc au caramel Omelette sauce tomate Ebly Courgettes sautées	Steak haché sauce béarnaise Hoki pané et son citron Carottes sautées Pommes vapeur
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Crêpe au sucre	Tarte au flan	Pâtisserie	Pâtisserie du chef	Millefeuille
Corbeille de de fruits frais					
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Tortillas Epinards à la crème	Nuggets de volaille Petits pois carottes	Brandade de morue	Quiche Salade verte	
Corbeille de fruits de saison					



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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 20 AU 24 JUIN 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Entrée BIO	Entrée du Monde	Street food	Menu végétarien	Régional
D	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
E	Carottes râpées	Carottes râpées	Carottes râpées	Carottes râpées	Carottes râpées
J	vinaigrette	Salade de tomates	Salade bar	Œufs mayonnaises	Salade de courgettes
E	Maquereaux	Tapenade sur toast		Friand au fromage	Nem à la menthe
U	Escalope de dinde au jus	Macaronade à la saucisse	Street Food	Petits légumes farcis	Boulettes d'agneau au curry
N	Rouille de seiche	Dos de colin sauce citronnée	Féculents du jour	Curry de légumes végétarien	Poisson pané
E	Riz	Pâtes au beurre	Légumes du jour	Blé au beurre	Brocolis fleurette
R	Gratin de courgettes	Aubergines grillées		Tomate rôtie	Semoule au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Tarte tatin	Gaufre au chocolat	Pâtisserie	Tarte citron meringuée	Donut's
	Corbeille de de fruits frais				

	Crudité du Jour			
D				
Î	Emincé de poulet	Boulettes de bœuf	Lasagnes végétarienne	Pizza
N	Tortis	Légumes couscous		Flan de légumes
E				
R				
	Corbeille de fruits de saison			



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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 27 JUIN AU 01 JUILLET 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Entrée BIO	Entrée du Monde	Street food	Menu végétarien	Régional
D	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
E	Carottes râpées	Carottes râpées	Carottes râpées	Carottes râpées	Carottes râpées
J	Salade composée	Radis beurre	Salade bar	Taboulé	Caviar d'aubergines
E	Pâté en croute	Pizza		Rillettes de thon	Œuf mayonnaise
U	Veau marengo	Paëlla du chef	Street Food	Risotto aux fruits de mer	Poulet rôti au jus
N	Aïoli de cabillaud	Cœur de merlu sauce catalane	Féculents du jour	Omelette aux fines herbes	Filet de poisson sauce béarnaise
E	Légumes grillés	Riz pilaf	Légumes du jour	Riz	Frites
R	Pommes vapeur	Ratatouille confite		Tomate rôtie	Haricots verts sautés
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Clafoutis aux fruits	Tropézienne	Pâtisserie	Tarte chocolat	Beignet chocolat
	Corbeille de de fruits frais				

	Crudité du Jour			
D				
Î				
N	Filet de poisson pané	Escalope de dinde	Légumes farcis	Quiche au fromage
E	Poêlée d'aubergines	Boulgour	Riz	Poêlée de légumes verts
R				
	Corbeille de fruits de saison			



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



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