



# 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 E U N E R	Salade verte Carottes râpées Salade de tomates basilic <b>Œufs mayonnaises</b>	Salade verte Carottes râpées Salade de pois chiche <b>Pâté de campagne</b>	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade verte Carottes râpées Salade de saumon fumé <b>Pizza du chef</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Concombres vinaigrette</b> Jambon blanc et cornichons
	<b>Couscous merguez</b> Filet de lieu au pesto  Semoule au beurre Légumes tajine	<b>Sauté de poulet au curry</b> <b>Filet de poisson meunière</b>  <b>Haricots plats sautés</b> Riz	Street Food  Féculents du jour Légumes du jour	<b>Saucisse de Toulouse grillée</b> <b>Omelette aux fines herbes</b>  <b>Pommes sautées</b> <b>Brocolis fleurette</b>	<b>Lasagnes bolognaise</b> Poisson sauce citron  <b>Pâtes au beurre</b> Purée de carottes
	<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>				
	Tarte aux pommes	Clafoutis aux cerises	Pâtisserie	Gâteau au chocolat	Brownies
	Corbeille 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 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 <b>Pastèque</b> Feuilleté aux légumes	Salade verte Carottes râpées <b>Melon</b> Friand au fromage	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade verte Carottes râpées Radis beurre <b>Salade de quinoa</b>	Salade verte Carottes râpées Salade composée <b>Mousse de foie</b>
	<b>Poulet rôti au jus</b> Filet de dorade sauce vierge  <b>Potatoes</b> Endives meunière	<b>Rougail saucisse</b> Seiche en persillade  <b>Légumes grillés</b> <b>Riz blanc</b>	Street Food  Féculents du jour Légumes du jour	<b>Tomate farcie</b> Boulettes tomate soja basilic  <b>Pommes vapeur</b> <b>Tomate rôtie</b>	<b>Escalope de dinde au jus</b> <b>Cube de colin pané aux céréales</b>  <b>Petits pois Eby</b>

### Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages

Crêpe au chocolat	Donut's	Pâtisserie	Tiramisu	Pâtisserie
Corbeille de fruits frais				

	Crudité du Jour			
D Î N E R	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 <b>Concombres vinaigrette</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Melon</b> oeufs mayonnaise	Salade verte Carottes râpées Salade bar		
	Boulettes de boeuf sauce tomate Palet de lentilles vertes sauce tomate <b>Macaronis</b> Courgettes sautées	<b>Saucisse de Toulouse</b> grillée Poisson sauce tomate  <b>pommes vapeur</b> <b>ratatouille confite</b>	<b>Street Food</b>  <b>Féculents du jour</b> <b>Légumes du jour</b>	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>					
	Tarte aux pommes	brownies	Pâtisserie		
			Corbeille 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 Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional		
D	Salade verte Carottes râpées <b>Pastèque</b> Pizza du chef	Salade verte Carottes râpées <b>Guacamole</b> Salade de lentilles	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade verte Carottes râpées <b>Pâté de campagne</b> Tarte aux oignons	Salade verte Carottes râpées <b>Melon</b> Piémontaise		
E	<b>Cotes de porc au jus</b> Poisson au pesto <b>Pommes grenailles</b> Poêlée de légumes verts	<b>Chipolatas grillée</b> Brandade de morue Purée de pommes de terre <b>Piperade</b>	Street Food  Féculents du jour Légumes du jour	<b>Rouille de seiche</b> Tarte aux légumes Courgettes sautées <b>Riz créole</b>	<b>Sauté de volaille au citron confit</b> Galette végétarienne sauce tartare <b>Pâtes au beurre</b> Brocolis fleurette		
<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>							
J	Beignet pomme	Tarte au citron	Pâtisserie		<b>Gâteau au chocolat</b>		
E	Corbeille de fruits frais						

	Crudité du Jour			
DÎNER	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 VÉGÉTAIREN 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 <b>Taboulé</b>	Salade verte Carottes râpées Salade bar	 <b>REPAS MEXIQUE</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Tomates vinaigrette au pesto</b> Salade de boulgour
		<b>Travers de porc sauce barbecue</b> Poisson à l'huile d'olive  Purée de pommes de terre <b>Épinards à la crème</b>	Street Food  Féculents du jour Légumes du jour		Steak haché grillé Lieu à la provençale  Poêlée de légumes verts <b>Frites</b>
Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages					
	Cookies	Pâtisserie			Tropézienne
	Corbeille de fruits frais				

D Î N E R			Crudité du Jour	
	<b>Filet de poisson à la bordelaise</b> Poêlée mérindionale		<b>Spaghettis à la bolognaise</b>	<b>Crêpe au fromage</b> 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	<p>Salade verte Carottes râpées <b>Radis beurre</b> Salade de fusilli</p> <p>Merguez <b>Poisson sauce citronnée</b></p> <p>Choux fleurs sautés <b>Semoule au beurre</b></p>	<p>Salade verte Carottes râpées Concombres vinaigrette <b>Charcuterie et condiments</b></p> <p><b>Escalope milanaise</b> <b>Cabillaud au pesto rouge</b></p> <p>Piperade <b>Pâtes au beurre</b></p>	<p>Salade verte Carottes râpées Salade bar</p> <p><b>Street Food</b></p> <p>Féculents du jour Légumes du jour</p>	<p>Salade verte Carottes râpées Pastèque <b>Salade de thon</b></p> <p><b>Sauté de porc au caramel</b> <b>Omelette sauce tomate</b></p> <p><b>Ebly</b> <b>Courgettes sautées</b></p>	<p>Salade verte Carottes râpées Saucisson sec <b>Samoussa aux légumes</b></p> <p><b>Steak haché sauce béarnaise</b> <b>Hoki pané et son citron</b></p> <p><b>Carottes sautées</b> <b>Pommes vapeur</b></p>
D Î N E R	<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>				
D Î N E R	<b>Crêpe au sucre</b>	<b>Tarte au flan</b>	<b>Pâtisserie</b>	<b>Pâtisserie du chef</b>	<b>Millefeuille</b>
D Î N E R	Corbeille de fruits frais				
D Î N E R	<b>Crudité du Jour</b>				
D Î N E R	<b>Tortillas</b> <b>Epinards à la crème</b>	<b>Nuggets de volaille</b> <b>Petits pois carottes</b>	<b>Brandade de morue</b>	<b>Quiche</b> <b>Salade verte</b>	
D Î N 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 20 AU 24 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 <b>Carottes râpées</b> vinaigrette Maquereaux	Salade verte Carottes râpées Salade de tomates <b>Tapenade sur toast</b>	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade verte Carottes râpées Œufs mayonnaises <b>Friand au fromage</b>	Salade verte Carottes râpées Salade de courgettes <b>Nem à la menthe</b>
	<b>Escalope de dinde au jus</b> Rouille de seiche  <b>Riz</b> Gratin de courgettes	<b>Macaronade à la saucisse</b> <b>Dos de colin sauce citronnée</b>  <b>Pâtes au beurre</b> Aubergines grillées	<b>Street Food</b>  <b>Féculents du jour</b> <b>Légumes du jour</b>	<b>Petits légumes farcis</b> <b>Curry de légumes végétarien</b>  <b>Blé au beurre</b> <b>Tomate rôtie</b>	<b>Boulettes d'agneau au curry</b> <b>Poisson pané</b>  <b>Brocolis fleurette</b> <b>Semoule au beurre</b>

### Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages

Tarte tatin	Gaufre au chocolat	Pâtisserie	Tarte citron meringuée	Donut's
Corbeille de fruits frais				

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

DÎNER	Crudité du Jour			
	Filet de poisson pané Poêlée d'aubergines	Escalope de dinde Boulgour	Légumes farcis Riz	Quiche au fromage 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