

# LA MERCI

## Semaine 03 au 07 Octobre 2022



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	Champignons vinaigrette Taboulé oriental <b>Jambon blanc, cornichons</b> Cake salé	<b>Tomates, fêta</b> Salade mexicaine Wrap de thon Betteraves mimosa	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Céleri rémoulade Pâté de campagne <b>Salade verte et croûtons</b> Quiche océane	<b>Salade de pois chiches</b> Stick de mozzarella Salade de fonds d'artichauts Carottes vinaigrette
	<b>Saucisse de Toulouse</b> Filet de merlu à la crème d'aneth  <b>Blé au beurre</b> <b>Purée de carottes</b>	<b>Gardiane de taureau</b> Calamar à la romaine  <b>Riz blanc</b> Choux fleurs sautés	<b>Street Food</b>  Féculents du jour Légumes du jour	<b>Raviolis au fromage</b> Sauté de volaille à la moutarde  Pâtes au beurre Epinards à la crème	<b>Dos de merlu aux amandes</b> <b>Steak haché sauce au bleu</b>  Pommes noisettes <b>Haricots verts à l'ail</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Gâteau au citron	Pâtisserie du chef	Pâtisserie	Gâteau basque	Tarte au chocolat
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Pizza au fromage Salade verte	Omelette aux fines herbes Poêlée de champignons	Gratin de poisson Quinoa	Aiguillettes de poulet Poêlée 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 VEGETARIEN DE LA SEMAINE

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

# LA MERCI

Semaine 10 au 14 Octobre 2022



	LUNDI Entrée BIO	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J U N E R	Salade verte au thon Mousse de foie Salade de pâtes <b>Betteraves vinaigrette</b>	 <p>Nos amis Belges</p>	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Lentilles à l'échalote Salade Lyonnaise <b>Endives aux noix</b> Pâté en croûte	<b>Tielle sétoise</b> Médaille de surimi et mayonnaise Macédoine de légumes Carottes râpées
	<b>Haché de veau au jus</b> Filet de merlu en croûtes d'herbes  <b>Boulgour</b> Endives braisées		Street Food  Féculents du jour Légumes du jour	<b>Omelette au fromage</b> Daube de boeuf  <b>Macaronis au beurre</b> Brocolis fleurette	<b>Poulet rôti à l'ail</b> Filet de hoki à l'armoricaine  <b>Riz pilaf</b> <b>Haricots verts</b> persillés
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages		
	Tarte Normande		Pâtisserie	Tarte au citron meringuée	Cookie
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Filet de poisson pané Haricots plats sautés	Crêpe au fromage Poêlée de légumes	Saucisse Aveyronnaise Purée de pommes de terre	Tarte aux légumes Salade composée
	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 17 au 21 Octobre 2022



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	<b>Salade Caesar</b> Céleri vinaigrette Saucisson Tarte à l'oignon	Salade de pâtes au surimi Endives aux pommes <b>Bruschetta</b> Jambon de pays	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade verte aux croûtons Saucisson à l'ail <b>Salade de boulgour</b> Brocolis au pesto	Salade de pommes de terre à l'échalote <b>Taboulé</b> Wrap de légumes Pâté croûte
	<b>Mijoté de porc aux épices</b> Dos de merlu sauce vierge  <b>Semoule au beurre</b> Haricots verts à l'ail	<b>Escalope de volaille à la crème</b> Filet de hoki sauce au beurre  <b>Pommes grenailles</b> <b>Poêlée forestière</b>	Street Food  Féculents du jour Légumes du jour	<b>Quiche chèvre, épinards</b> Pâtes à la bolognaise  <b>Gratin de courge</b>	<b>Rabas d'encornets</b> Quenelles de volaille gratinées  <b>Petits pois</b> Riz
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Mille feuille	Moelleux aux pommes	Pâtisserie	Pâtisserie du chef	Cake marbré
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour			
	<b>Wings de poulet</b> Poêlée de légumes	<b>Steak haché au jus</b> Coquillettes	<b>Omelette aux champignons</b> Haricots verts persillés	<b>Gratin de poisson</b> Riz basmati
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