



# LA MERCI

## Semaine 29 Août au 02 Septembre 2022



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	VACANCES SCOLAIRES			Tomates mozzarella Salade de pâtes Saucisson à l'ail Betteraves vinaigrette	Concombres au pesto Mousse de thon Salade de pois chiches Poivrons marinés
				Dahl de lentilles au curry Aiguillettes de volaille marinées au citron  Riz Pilaf Haricots plats sautés	Saucisse Aveyronnaise grillée au jus Filet de poisson meunière et sauce tartare  Frites Aubergines grillées
				Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages	
				Beignet au sucre	Coulant au chocolat
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour				
				Lasagnes bolognaise 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 VEGETARIEN DE LA SEMAINE

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

# LA MERCI

Semaine 05 au 09 Septembre 2022



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	Radis beurre Pomelos sucre Médaillon de surimi et mayonnaise <b>Quiche Lorraine</b>	<b>Tomates, fête</b> Salade du chef Jambon de pays Stick de mozzarella	Salade verte Carottes râpées Salade bar	<b>Carottes râpées au vinaigre de framboise</b> Caviar d'aubergines Salade mexicaine Samoussas	<b>Concombres à la crème</b> Toast à la tapenade Jambon blanc Accras de morue
	<b>Steak haché grillé au jus</b> Filet de lieu sauce Aneth  Purée de pommes de terre <b>Ratatouille</b>	<b>Sauté de porc au caramel</b> Gratin de poisson  <b>Mélange de céréales</b> Carottes braisées	<b>Street Food</b>  Féculents du jour Légumes du jour	<b>Macaronis sauce fromagère</b> Cuisse de poulet au romarin  Pâtes au beurre Courgettes sautées	<b>Rouille de seiche</b> Paupiette de veau à la tomate  <b>Riz blanc</b> Haricots verts à l'ail
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Gaufre au sucre	Gâteau basque	Pâtisserie	Tropézienne	Tarte au citron meringuée
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Wings de poulet Poêlée de légumes	Crêpe au fromage Epinards à la crème	Sauté de volaille au lait de coco Semoule au beurre	Brandade de morue
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 12 au 16 Septembre 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 verte aux croûtons</b> Salade de riz Oeuf mayonnaise Pizza	Tomates vinaigrette <b>Taboulé oriental</b> Mousson de canard Nem à la menthe	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Coleslaw Haricots verts à l'échalote Rillettes de thon <b>Tarte à l'oignon</b>	<b>Tomates au pesto</b> Salade de blé Jambon de dinde Wrap aux crudités
	<b>Saucisse de Toulouse au jus</b> Dos de colin au pesto  <b>Ecrasé de pommes de terre</b> Brocolis fleurette	<b>Sauté de volaille aux olives</b> Filet de hoki sauce citronnée  Riz pilaf <b>Blettes à la provençale</b>	Street Food  Féculents du jour Légumes du jour	<b>Lasagnes végétariennes</b> Lasagnes à la bolognaise  Boulgour <b>Ratatouille confite</b>	<b>Gratin de poisson au curry</b> Escalope viennoise  <b>Semoule au beurre</b> Haricots verts à l'ail
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	<b>Gâteau aux noix</b>	Tarte au chocolat	Pâtisserie	Eclair	Tiramisu
Corbeille de de fruits frais					
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Poisson pané</b> Jeunes carottes à la crème	Gratin de macaronis	<b>Aiguillettes de poulet</b> Poêlée méridionale	<b>Paupiette de veau</b> Riz pilaf	
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 19 au 23 Septembre 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>Melon</b> Poivrons marinés Salade de pâtes Accras de morue	Tomates, féta Aubergines grillées <b>Houmous</b> Pâté de campagne	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Concombre au yaourt Salade de riz Quiche au fromage <b>Oeuf mayonnaise</b>	<b>Céleri vinaigrette</b> Salade de lentilles à l'échalote Samoussa de légumes Jambon blanc
	<b>Echine de porc à la provençale</b> Dos de colin à la tapenade  <b>Petits pois à la française</b> Carottes Vichy	<b>Filet de poulet à la moutarde</b> Poisson meunière  Riz créole Duo haricots plats et poivrons	Street Food  Féculents du jour Légumes du jour	<b>Quenelles nature sauce tomate</b> Sauté de boeuf aux olives  Boulgour <b>Ratatouille confite</b>	<b>Filet de lieu rôti à l'huile d'olive</b> Nuggets de volaille sauce tartare  Pommes lamelles sautées Gratin de courgettes
	<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>				
	Paris Brest	Gâteau basque	Pâtisserie	Tarte Normande	Moelleux au citron
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Crêpe au fromage Courgettes à l'ail	Boulettes d'agneau Poêlée gourmande	Steak haché grillé au jus Coquillettes	Tortillas de pommes de terre 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 26 au 30 Septembre 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 composée</b> Salade de fonds d'artichauts Salade de pommes de terre Rosette et cornichons	Carottes râpées au citron <b>Feuilleté au fromage</b> Cake au thon Coeur de palmier	Salade verte Carottes râpées Salade bar	<b>Tomates vinaigrette</b> Nem à la menthe Salade parisienne Poireaux mimosa	Croque monsieur Oeuf mimosa <b>Radis beurre</b> Salade de riz au maïs
	<b>Daube de boeuf</b> Poisson au curry et lait de coco  <b>Semoule au beurre</b> Aubergines sautées	<b>Rôti de dinde au miel</b> <b>Filet de lieu au citron</b>  Ebly Piperade	Street Food  Féculents du jour Légumes du jour	<b>Hachis parmentier végétarien</b> Boulettes d'agneau à la tomate  Purée de pommes de terre Poêlée de légumes de saison	<b>Filet de cabillaud à la tapenade</b> Cuisse de poulet grillée  <b>Frites</b> Haricots beurre à l'ail
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Brownie	Millefeuille	Pâtisserie	Beignet au sucre	Muffin
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Croque monsieur Légumes du chef	Wings de poulet Wok de légumes	Quiche Salade verte	Filet de poisson meunière Carottes 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