

# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 02 au 06 Novembre 2020

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Sabad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarien</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J E U N E R	Salade verte  Carottes râpées Saucisson beurre Salade du Chef	Salade verte Carottes râpées Œuf mimosa <b>Choux à l'orientale</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Crêpe au fromage Salade composée	<b>Salade verte</b> Carottes râpées Endives émincées Pâté en croûte
	<b>Escalope de dinde panée</b> <b>Filet de loup à la provençale</b>	<b>Sauté de porc à la crème et champignons</b> Dos de colin d'Alaska	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Boulettes de bœuf à la tomate</b> <b>Risotto aux légumes</b> Pâtes Légumes du Chef	<b>Colombo de volaille</b> <b>Gratin de poisson sauce curry</b>
	Haricots verts sautés <b>Pommes vapeur</b>	<b>Boulgour</b> <b>Poêlée champêtre</b>			<b>Trio de légumes</b> Riz
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Brownies	Cake aux pommes	Pâtisserie	Cookie	Crêpe au chocolat
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Filet de poisson au citron</b> Tortis au beurre	<b>Cordon bleu</b> Flan de légumes	<b>Aiguillette de poulet sauce colombo</b> <b>Pommes grenailles</b>	<b>Pizza aux trois fromages</b> Salade composée	
	Corbeille de fruits de saison				

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Les plats mis en valeur en bordeaux correspondent au **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 09 au 13 Novembre 2020

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarien</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>	
D E J U N E R	Salade verte  <b>Crudité bio</b> Friand au fromage Salade d'endives	Salade verte Carottes râpées <b>Samoussa en verdure</b> Coleslaw	FERIE	Salade verte Carottes râpées Radis beurre Stick de mozza	Salade verte Carottes râpées <b>Charcuterie et condiments</b> Pois chiche au cumin	
	<b>Saucisse aveyronnaise</b> <b>Brandade de morue</b>  Purée de butternut Poêlée champêtre	<b>Cuisse de poulet à la moutarde</b> Filet de lieu au pesto  <b>Choux-fleurs safranés</b> Ebly		<b>Daube de bœuf</b> <b>Tarte au fromage</b>  <b>Légumes tajine</b> Riz créole	<b>Pâtes à la bolognaise</b> <b>Pâtes au saumon</b>  Julienne de légumes Tortis au beurre	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison					
	Gaufre chantilly	Fondant au chocolat			Donut's au sucre	Tropézienne

D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Paupiette de veau</b> Pâtes	<b>Nuggets de volaille</b> Pommes vapeur		<b>Tortellinis à la viande</b>	
	Corbeille de fruits de saison				

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Les plats mis en valeur en bordeaux correspondent au **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 16 au 20 Novembre 2020

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarien</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J U N E R	 <b>Salade verte</b> Carottes râpées Salade de chèvre chaud Salade de pommes de terre au thon	Salade verte Carottes râpées <b>Bruschetta du Chef</b> Cœurs de palmiers vinaigrette	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Tarte tomate Poireaux vinaigrette	Salade verte Carottes râpées <b>Pissaladière</b> Betteraves mimosa
	<b>Boulettes de bœuf aux échalotes</b> <b>Filet de cabillaud sauce citronnée</b>  Pâtes <b>Côte de blettes à la tomate</b>	<b>Rôti de porc aux olives</b> <b>Feuilleté du pêcheur</b>  Haricots verts persillés Purée de pommes de terre	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Poulet rôti au jus</b> <b>Curry de lentilles</b>  Poêlée du Chef <b>Pommes sautées</b>	<b>Blanquette de veau</b> <b>Aile de raie aux câpres</b>  Poêlée de champignons persillés Riz pilaf
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Cookies	Tarte citron meringuée	Pâtisserie	Gâteau Basque	Brownies
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Raviolis aux fromages	Poisson à la bordelaise Gratin de choux fleurs	Escalope de dinde au jus Semoule épicée  Corbeille de fruits de saison	Quiche aux fromages Légumes grillés	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Les plats mis en valeur en bordeaux correspondent au **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 23 au 27 Novembre 2020

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarien</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J E U N E R	 Salade verte <b>Carottes râpées</b> Rillettes et son toast Salade de lentilles	Salade verte Carottes râpées <b>Salade mexicaine</b> céleri rémoulade	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Crêpe au fromage Endives aux noix	Salade verte Carottes râpées <b>Salade composée</b> Cake aux olives
	<b>Steak haché grillé</b> Dos de colin rôti à l'ail  Gratin d'épinards <b>Penne</b>	<b>Cuisse de canette à l'orange</b> <b>Poisson curry lait de coco</b>  Petits pois carottes <b>Boulgour</b>	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Paupiette de veau aux champignons</b> <b>Omelette du chef</b>  Polenta crémeuse <b>Jardinière de légumes</b>	<b>Cordon bleu</b> <b>Filet de loup sauce hollandaise</b>  <b>Pommes grenailles</b> Fondue de poireaux
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Beignet au chocolat	Tarte aux pommes	Pâtisserie	Paris Brest	Eclair au chocolat
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Hachis parmentier	Pépîte colin épinards Poêlée du chef	Pilons de poulet épicés Flan de légumes	Boulettes d'agneau Semoule au beurre	
Corbeille de fruits de saison					

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Les plats mis en valeur en bordeaux correspondent au **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 30 Novembre au 04 décembre 2020

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarien</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J E U N E R	Salade verte Carottes râpées  <b>Salade de pâtes BIO</b> Champignons sauce mousseline	Carottes râpées Samoussa Radis beurre <b>Guacamole et ses chips</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Rosette et condiment Quiche aux poireaux	Salade verte Carottes râpées <b>Tielle Sétoise</b> Macédoine mayonnaise
	<b>Bœuf bourguignon</b> Pépites de colin aux épinards	<b>Côte de porc Tex-Mex</b> <b>Fish&amp;Chips</b>	 <b>Street food</b> <b>Féculents</b> <b>Légumes du jour</b>	<b>Lasagnes</b> <b>Lasagnes végétarienne</b>	<b>Poulet</b> <b>au lait de coco</b> <b>Filet de poisson</b> sauce dieppoise
	<b>Cotes de blettes</b> <b>persillées</b> Penne au beurre	<b>Légumes grillés</b> <b>Frites</b>		<b>Rösti de légumes</b> <b>Ebly à la tomate</b>	<b>Endives braisées</b> <b>Riz créole</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Cookies	Crêpe du Chef	Pâtisserie	Tarte au chocolat	Donut's
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Nuggets de poisson</b> <b>Gratin de légumes</b>	<b>Spaghettis à la</b> <b>bolognaise</b>	<b>Steak haché grillé</b> <b>Pommes grenailles</b>	<b>Tortillas</b> <b>Carottes sautées</b>	
	Corbeille de fruits de saison				

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Les plats mis en valeur en bordeaux correspondent au **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 07 au 13 décembre 2020

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarien</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J E U N E R	Salade verte Carottes râpées  <b>Salade de haricots verts</b> Œufs mayonnaise	Salade verte Carottes râpées Salade de cœurs de palmier <b>Nems et menthe</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Flamekuche Mousse de foie	Salade verte Carottes râpées <b>Supions à l'aïoli</b> Salade de lentilles
	<b>Paupiette de veau</b> <b>Poisson sauce tomate</b>	<b>Navarin d'agneau</b> Dos de colin au citron	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Curry de pois chiche et légumes</b> <b>Boulettes d'agneau</b>	<b>Escalope de dinde savoyarde</b> <b>Gratin de fruits de mer</b>
	Haricots verts forestiers <b>Tortis</b>	Riz créole <b>Choux de Bruxelles</b>		<b>Tajine de légumes</b> <b>Boulgour</b>	<b>Purée de courge</b> <b>Pommes boulangères</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Tiramisu	Génoise roulée	Pâtisserie	Panna cotta caramel	Tarte aux poires
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Nuggets de volaille</b> Poêlée de légumes	Cuisse de poulet rôtie Purée de pommes de terre	<b>Poisson pané</b> Gratin de choux-fleurs Corbeille de fruits de saison	<b>Quenelles aux champignons</b>	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

Les plats mis en valeur en bordeaux correspondent au **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 14 au 18 décembre 2020

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>L'entrée et le plat Végétariens</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J E U N E R	 <b>Salade verte</b> Carottes râpées Quiche lorraine Rillettes de thon	Salade verte Carottes râpées <b>Calamars à la romaine</b> Macédoine mayonnaise	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Salami et cornichons Taboulé à la menthe	Salade verte Carottes râpées <b>Bouchée nîmoise</b> Betteraves aux pommes
	<b>Sauté de poulet aux champignons</b> Filet de loup au chorizo	<b>Daube de bœuf</b> Filet de lieu à la tapenade	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Omelette aux oignons</b> Côte de porc charcutière	<b>Steak haché sauce poivre</b> <b>Moules marinières</b>
	Ebly <b>Petits-pois aux oignons</b>	<b>Riz pilaf</b> Carottes persillées		Pommes grenailles <b>Choux-fleurs en béchamel</b>	<b>Frites</b> Poêlée de légumes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Eclair	Mousse caramel spéculoos	Pâtisserie	Tiramisu aux fruits rouges	Brownies
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Tartiflette	Filet de poisson pané Poêlée de légumes	Tortellinis	Boulettes d'agneau au curry Semoule	
Corbeille de fruits de saison					

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Les plats mis en valeur en bordeaux correspondent au **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.