



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 Choux à l'orientale	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Crêpe au fromage Salade composée	Salade verte Carottes râpées Endives émincées Pâté en croûte
	Escalope de dinde panée Filet de loup à la provençale	Sauté de porc à la crème et champignons Dos de colin d'Alaska	 Street food Féculents Légumes du jour	Boulettes de bœuf à la tomate Risotto aux légumes Pâtes Légumes du Chef	Colombo de volaille Gratin de poisson sauce curry
	Haricots verts sautés Pommes vapeur	Boulgour Poêlée champêtre			Trio de légumes 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				
	Filet de poisson au citron Tortis au beurre	Cordon bleu Flan de légumes	Aiguillette de poulet sauce colombo Pommes grenailles	Pizza aux trois fromages 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  Crudité bio Friand au fromage Salade d'endives	Salade verte Carottes râpées Samoussa en verdure Coleslaw	FERIE	Salade verte Carottes râpées Radis beurre Stick de mozza	Salade verte Carottes râpées Charcuterie et condiments Pois chiche au cumin
	Saucisse aveyronnaise Brandade de morue	Cuisse de poulet à la moutarde Filet de lieu au pesto		Daube de bœuf Tarte au fromage	Pâtes à la bolognaise Pâtes au saumon
	Purée de butternut Poêlée champêtre	Choux-fleurs safranés Ebly		Légumes tajine Riz créole	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

	Crudité du Jour				
D Î N E R	Paupiette de veau Pâtes	Nuggets de volaille Pommes vapeur		Tortellinis à la viande	
	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	 Salade verte Carottes râpées Salade de chèvre chaud Salade de pommes de terre au thon	Salade verte Carottes râpées Bruschetta du Chef Cœurs de palmiers vinaigrette	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Tarte tomate Poireaux vinaigrette	Salade verte Carottes râpées Pissaladière Betteraves mimosa
	Boulettes de bœuf aux échalotes Filet de cabillaud sauce citronnée Pâtes Côte de blettes à la tomate	Rôti de porc aux olives Feuilleté du pêcheur Haricots verts persillés Purée de pommes de terre	 Street food Féculents Légumes du jour	Poulet rôti au jus Curry de lentilles Poêlée du Chef Pommes sautées	Blanquette de veau Aile de raie aux câpres 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 Carottes râpées Rillettes et son toast Salade de lentilles	Salade verte Carottes râpées Salade mexicaine céleri rémoulade	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Crêpe au fromage Endives aux noix	Salade verte Carottes râpées Salade composée Cake aux olives
	Steak haché grillé Dos de colin rôti à l'ail Gratin d'épinards Penne	Cuisse de canette à l'orange Poisson curry lait de coco Petits pois carottes Boulgour	 Street food Féculents Légumes du jour	Paupiette de veau aux champignons Omelette du chef Polenta crémeuse Jardinière de légumes	Cordon bleu Filet de loup sauce hollandaise Pommes grenailles 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  Salade de pâtes BIO Champignons sauce mousseline	Carottes râpées Samoussa Radis beurre Guacamole et ses chips	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Rosette et condiment Quiche aux poireaux	Salade verte Carottes râpées Tielle Sétoise Macédoine mayonnaise
	Bœuf bourguignon Pépites de colin aux épinards	Côte de porc Tex-Mex Fish&Chips	 Street food Féculents Légumes du jour	Lasagnes Lasagnes végétarienne	Poulet au lait de coco Filet de poisson sauce dieppoise
	Cotes de blettes persillées Penne au beurre	Légumes grillés Frites		Rösti de légumes Ebly à la tomate	Endives braisées Riz créole
	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				
	Nuggets de poisson Gratin de légumes	Spaghettis à la bolognaise	Steak haché grillé Pommes grenailles	Tortillas Carottes sautées	
	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  Salade de haricots verts Œufs mayonnaise	Salade verte Carottes râpées Salade de cœurs de palmier Nems et menthe	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Flamekuche Mousse de foie	Salade verte Carottes râpées Supions à l'aïoli Salade de lentilles
	Paupiette de veau Poisson sauce tomate	Navarin d'agneau Dos de colin au citron	 Street food Féculents Légumes du jour	Curry de pois chiche et légumes Boulettes d'agneau	Escalope de dinde savoyarde Gratin de fruits de mer
	Haricots verts forestiers Tortis	Riz créole Choux de Bruxelles		Tajine de légumes Boulgour	Purée de courge Pommes boulangères
	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				
	Nuggets de volaille Poêlée de légumes	Cuisse de poulet rôtie Purée de pommes de terre	Poisson pané Gratin de choux-fleurs Corbeille de fruits de saison	Quenelles aux champignons	

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	 Salade verte Carottes râpées Quiche lorraine Rillettes de thon	Salade verte Carottes râpées Calamars à la romaine Macédoine mayonnaise	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Salami et cornichons Taboulé à la menthe	Salade verte Carottes râpées Bouchée nîmoise Betteraves aux pommes
	Sauté de poulet aux champignons Filet de loup au chorizo	Daube de bœuf Filet de lieu à la tapenade	 Street food Féculents Légumes du jour	Omelette aux oignons Côte de porc charcutière	Steak haché sauce poivre Moules marinières
	Ebly Petits-pois aux oignons	Riz pilaf Carottes persillées	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison	Pommes grenailles Choux-fleurs en béchamel	Frites Poêlée de légumes
	Eclair	Mousse caramel spéculoos	Pâtisserie	Tiramisu aux fruits rouges	Brownies
	Crudité du Jour				
D Î N E R	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.