

# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 02 au 06 Septembre 2019

	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 U N E R	Salade verte  Carottes râpées Œuf mayonnaise Houmous et son toast	Salade verte Carottes râpées <b>Salade Grecque</b> Feuilleté au fromage	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie	Salade verte Carottes râpées <b>Tarte tomate moutarde</b> Poivrons marinés	Salade verte Carottes râpées <b>Melon</b> Pâté en croûte
	<b>Sauté de porc à la moutarde</b> Colin d'Alaska pané	<b>Poulet basquaise</b> <b>Sépions en persillade</b>	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Petits farcis Niçois</b> Aumônière chèvre	<b>Paupiette de veau sauce tomate</b>
	<b>Haricots verts sautés</b> Semoule au beurre	<b>Poivrons grillés</b> <b>Riz créole</b>		<b>Tomates à la provençale</b> Pâtes au beurre	<b>Gratin de poisson sauce curry</b> Ratatouille confite <b>Ebly</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Donut's	Tarte au chocolat	Pâtisserie	Tropézienne	Gâteau Basque
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Pilons de poulet tex-mex</b> Pâtes au beurre	<b>Moussaka</b>	<b>Cordon bleu</b> Poêlée de légumes	<b>Aiguillettes de colin</b> <b>Courgettes 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 09 au 13 Septembre 2019

	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 U N E R	Tartare concombre tomate Carottes râpées <b>BIO</b> Salade verte aux pignons Roulé à la saucisse	Salade verte Carottes râpées <b>Nems en verdure</b> Tomates fêta	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Radis beurre <b>Tarte de chèvre et mesclun</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Tomates mozzarella</b> Taboulé à la menthe
	<b>Emincé de dinde au lait de coco</b> Dos de colin en croûtes d'herbes Gratin de légumes <b>Riz blanc</b>	<b>Jambon grillé au four</b> <b>Filet de lieu au pesto</b>  <b>Aubergines grillées</b> Boulgour	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Veau Marengo</b> Lentilles aux petits légumes <b>Poêlée de champignons en persillade</b> Pommes au four	<b>Tortis bolognaise</b> <b>Tortis au saumon</b>  Julienne de légumes Tortis au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Eclair au chocolat	Tarte pommes & noix	Pâtisserie	Beignet Pomme	Cookies
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Tortillas</b> Carottes sautées	<b>Hachi Parmentier</b>	<b>Poisson pané et son citron</b> Rösti	<b>Escalope de poulet au pesto</b> Semoule 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 16 au 20 Septembre 2019

	<b>LUNDI</b> <i>L'entrée BIO</i>	<b>MARDI</b> <i>L'entrée de Monde</i>	<b>MERCREDI</b> <i>Salad'Bar/Street Food</i>	<b>JEUDI</b> <i>L'entrée et le plat Végétariens</i>	<b> VENDREDI</b> <i>C'est régional !</i>
<b>D E J E U N E R</b>	 <b>Salade verte</b> Carottes râpées Salade de chèvre chaud Salade de pommes de terre au thon	Salade verte Carottes râpées <b>Gaspacho</b> Bouchée de tapenade	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie	Salade verte Carottes râpées <b>Feuilleté au fromage</b> Terrine de légumes	Salade verte Carottes râpées <b>Pissaladière</b> Surimi mayonnaise
	<b>Steak haché grillé</b> <b>Filet de loup sauce citronnée</b>	<b>Roti de porc aux oignons</b> Pavé de Hoki sauce béarnaise	 <b>Street food</b> Féculets Légumes du jour	<b>Cuisse de poulet sauce vigneronne</b> Galette végétarienne	<b>Tajine d'agneau aux abricots</b> <b>Poisson à l'huile d'olive</b>
	Mélange quinoa/lentilles <b>Tomate à la provençale</b>	Epinards à la crème <b>Riz à la tomate</b>		Haricots vert à l'ail <b>Pâtes au beurre</b>	<b>Légumes tajine</b> Semoule au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Gaufre et chocolat	Tarte au flan	Pâtisserie	Paris Brest	Fondant au chocolat
<b>D Î N E R</b>	<b>Crudité du Jour</b>				
	<b>Sauté de volaille aux oignons</b> Petits pois au jus	<b>Pizza du Chef</b> Salade verte	<b>Poisson sauce tomate</b> Riz créole	<b>Escalope milanaise</b> Légumes grillés	
	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 23 au 27 Septembre 2019

	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 Rillettes et son toast Poireaux vinaigrette	Salade verte Carottes râpées <b>Salade Mexicaine</b> Œuf mimosa	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Tzatziki de concombre <b>Crêpe au fromage</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Caviar d'aubergines et son toast</b> Samoussa et menthe
	<b>Cordon bleu</b> Dos de colin rôti à l'ail  <b>Salsifis safranés</b> Frites	<b>Osso bucco de dinde à la provençale</b> <b>Seiche au chorizo et oignons</b>  Carottes sautées <b>Riz créole</b>	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	Macaronade à la saucisse <b>Omelette du Chef</b>  Pâtes au beurre <b>Courgettes sautées</b>	<b>Aiguillette de poulet à la crème</b> Steak de thon sauce thaï  Brocolis fleurette <b>Ebly</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Tarte au citron	Beignet chocolat noisette	Pâtisserie	Eclair à la vanille	Tarte Normande
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Côte de porc au jus</b> <b>Gnocchis poêlés</b>	<b>Pépète colin/épinards</b> <b>Poêlée du Chef</b>	<b>Wings de poulet épicés</b> <b>Flan de légumes</b>	<b>Boulettes d'agneau</b> <b>Semoule</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 30 Septembre au 04 Octobre 2019

	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 <b>Salade de pâtes BIO</b> Champignons sauce mousseline	Carottes râpées Salade verte aux dès d'emmental Radis croque-sel <b>Guacamole et ses chips</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées <b>Lentilles aux échalotes</b> Cake olives fête	Salade verte Carottes râpées <b>Tielle Sétoise</b> Artichaut vinaigrette
	<b>Porc au caramel</b> Filet de lieu aux épices	<b>Rôti de veau au jus</b> <b>Poisson curry et lait de coco</b>	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Bœuf à la provençale</b> Lasagnes végétarienne	<b>Poulet Yassa</b> <b>Aile de raie au four</b>
	<b>Poêlée chinoise</b> Mélange quinoa/lentilles	Légumes grillés <b>Pâtes au beurre</b>		Rösti de légumes <b>Semoule au beurre</b>	<b>Duo de haricots</b> Riz Madras
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Donuts au sucre	Mille feuilles	Pâtisserie	Brownies	Tarte Normande
D Î N E R	Crudité du Jour				
	<b>Quiche lorraine</b> Poêlée de légumes	<b>Poulet rôti</b> Pommes grenailles	<b>Œufs durs à la florentine</b>	<b>Raviolis gratinés</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 11 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>L'entrée BIO</i>	<i>L'entrée de Monde</i>	<i>Salad'Bar/Street Food</i>	<i>Le plat Végétarienne</i>	<i>C'est régional !</i>
D E J E U N E R	Salade verte aux dés de fromage Carottes râpées Salade de pâtes Betteraves vinaigrette	Salade verte Carottes râpées Endives aux noix Bouchée de tapenade	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées <b>Tartine Cévenole</b> <small>(pain grillé, pélarдон, figue et pignon)</small> Rosette et condiment	Salade verte Carottes râpées Salade de quinoa Concombre à la ciboulette
	<b>Poulet fermier, pommes de terre et oignons rôtis</b> Filet de loup au beurre blanc  Pommes de terre au four Oignons rôtis	Sauté de veau au jus Blanquette de poisson  Navets glacés Riz créole	 <b>Street food</b> <b>Féculents</b> <b>Légumes du jour</b>	Saucisse de Toulouse grillée Quiche aux champignons  Boulgour Poêlée de champignons	<b>Sauté de bœuf à la châtaigne</b> Dos de colin sauce vierge Pâtes au beurre Jeunes carottes sautées
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Tarte au citron	<b>Dessert aux pommes du Vigan</b>	Gâteau moelleux aux noix et au miel	Paris Brest	Flan pâtissier
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Saucisse de Francfort Cœur de colin rôti	Nuggets de poisson Œufs brouillés au fromage	Côte de porc au jus Paupiette de saumon au citron	Lasagne ricotta épinards	
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 14 au 18 Octobre 2019

	<b>LUNDI</b> <i>L'entrée BIO</i>	<b>MARDI</b> <i>L'entrée de Monde</i>	<b>MERCREDI</b> <i>Salad'Bar/Street Food</i>	<b>JEUDI</b> <i>L'entrée et le plat Végétariens</i>	<b> VENDREDI</b> <i>C'est régional !</i>
<b>D E J E U N E R</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Betteraves vinaigrette BIO</b> Friand à la viande	Carottes râpées Salade verte aux olives Jambon de dinde <b>Salade Italienne</b>	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie	Salade verte Carottes râpées <b>Quiche aux poireaux</b> Crevettes sauce cocktail	Salade verte Carottes râpées Pizza du Chef <b>Endives aux noix</b>
	<b>Mijoté de bœuf aux olives</b> Filet de loup aux fines herbes	<b>Escalope de porc à la Nîmoise</b> Fish&Chips	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Roti de dinde à la moutarde</b> <b>Quenelles gratinées sauce tomate</b>	<b>Blanquette de veau à l'ancienne</b> <b>Dos de colin au beurre blanc</b>
	Poêlée de champignons <b>Gratin daupinois</b>	<b>Brocolis aux amandes</b> Frites		<b>Carottes sautées</b> <b>Pommes vapeur</b>	<b>Poêlée du Chef</b> <b>Riz pilaf</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Eclair	Tropézienne	Pâtisserie	Cookie	Gâteau Basque
<b>D Î N E R</b>	Crudité du Jour				
	<b>Escalope de dinde au jus</b> Ebly	<b>Poisson bordelaise</b> Gratin de choux-fleurs	<b>Paupiette de veau</b> Fondue de poireaux	<b>Spaghettis bolognaise</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.

