



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 Salade Grecque Feuilleté au fromage	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Tarte tomate moutarde Poivrons marinés	Salade verte Carottes râpées Melon Pâté en croûte
	Sauté de porc à la moutarde Colin d'Alaska pané Haricots verts sautés Semoule au beurre	Poulet basquaise Sépions en persillade Poivrons grillés Riz créole	 Street food Féculents Légumes du jour	Petits farcis Niçois Aumônière chèvre Tomates à la provençale Pâtes au beurre	Paupiette de veau sauce tomate Gratin de poisson sauce curry Ratatouille confite Ebly
	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				
	Pilons de poulet tex-mex Pâtes au beurre	Moussaka	Cordon bleu Poêlée de légumes	Aiguillettes de colin Courgettes 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 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 BIO Salade verte aux pignons Roulé à la saucisse	Salade verte Carottes râpées Nems en verdure Tomates fêta	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Radis beurre Tarte de chèvre et mesclun	Salade verte Carottes râpées Tomates mozzarella Taboulé à la menthe
	Emincé de dinde au lait de coco Dos de colin en croûtes d'herbes Gratin de légumes Riz blanc	Jambon grillé au four Filet de lieu au pesto Aubergines grillées Boulgour	 Street food Féculents Légumes du jour	Veau Marengo Lentilles aux petits légumes Poêlée de champignons en persillade Pommes au four	Tortis bolognaise Tortis au saumon 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				
	Tortillas Carottes sautées	Hachi Parmentier	Poisson pané et son citron Rösti	Escalope de poulet au pesto 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

	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 Salade de chèvre chaud Salade de pommes de terre au thon	Salade verte Carottes râpées Gaspacho Bouchée de tapenade	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Feuilleté au fromage Terrine de légumes	Salade verte Carottes râpées Pissaladière Surimi mayonnaise
	Steak haché grillé Filet de loup sauce citronnée	Roti de porc aux oignons Pavé de Hoki sauce béarnaise	 Street food Féculets Légumes du jour	Cuisse de poulet sauce vigneronne Galette végétarienne	Tajine d'agneau aux abricots Poisson à l'huile d'olive
	Mélange quinoa/lentilles Tomate à la provençale	Epinards à la crème Riz à la tomate		Haricots vert à l'ail Pâtes au beurre	Légumes tajine 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
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Sauté de volaille aux oignons Petits pois au jus	Pizza du Chef Salade verte	Poisson sauce tomate Riz créole	Escalope milanaise 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 Rillette et son toast Poireaux vinaigrette	Salade verte Carottes râpées Salade Mexicaine Œuf mimosa	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Tzatziki de concombre Crêpe au fromage	Salade verte Carottes râpées Caviar d'aubergines et son toast Samoussa et menthe
	Cordon bleu Dos de colin rôti à l'ail	Osso bucco de dinde à la provençale Seiche au chorizo et oignons	 Street food Féculents Légumes du jour	Macaronade à la saucisse Omelette du Chef	Aiguillette de poulet à la crème Steak de thon sauce thaï
	Salsifis safranés Frites	Carottes sautées Riz créole		Pâtes au beurre Courgettes sautées	Brocolis fleurette Ebly
	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				
	Côte de porc au jus Gnocchis poêlés	Pépité colin/épinards Poêlée du Chef	Wings de poulet épicés Flan de légumes	Boulettes d'agneau 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.

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 Salade de pâtes BIO Champignons sauce mousseline	Carottes râpées Salade verte aux dès d'emmental Radis croque-sel Guacamole et ses chips	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Lentilles aux échalotes Cake olives fête	Salade verte Carottes râpées Tielle Sétoise Artichaut vinaigrette
	Porc au caramel Filet de lieu aux épices	Rôti de veau au jus Poisson curry et lait de coco	 Street food Féculents Légumes du jour	Bœuf à la provençale Lasagnes végétarienne	Poulet Yassa Aile de raie au four
	Poêlée chinoise Mélange quinoa/lentilles	Légumes grillés Pâtes au beurre		Rösti de légumes Semoule au beurre	Duo de haricots 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				
	Quiche lorraine Poêlée de légumes	Poulet rôti Pommes grenailles	Œufs durs à la florentine	Raviolis gratinés	
	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 Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Tartine Cévenole <small>(pain grillé, pélarдон, figue et pignon)</small> Rosette et condiment	Salade verte Carottes râpées Salade de quinoa Concombre à la ciboulette
	Poulet fermier, pommes de terre et oignons rôtis 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	 Street food Féculents Légumes du jour	Saucisse de Toulouse grillée Quiche aux champignons Boulgour Poêlée de champignons	Sauté de bœuf à la châtaigne 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	Dessert aux pommes du Vigan	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

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