

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 06 au 10 janvier 2020

	LUNDI L'entrée BIO	MARDI L'entrée de Monde	MERCREDI Salad'Bar/Street Food	JEUDI Le menu végétarien	VENDREDI C'est régional !
D E J U N E R	Salade verte  Carottes râpées Charcuterie et cornichons Pissaladière Salade d'artichauts en persillade	Salade verte Carottes râpées Œufs mayonnaise Salade du Chef Taboulé oriental	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Samoussa et menthe Salade de betteraves à la féta Salade de pois chiche	Salade verte Carottes râpées  Tielle sétoise Pâté de campagne Salade fermière
	Steak haché aux oignons confits Pépites de colin aux épinards Pâtes au beurre Haricots verts à l'ail	Poulet rôti au jus Dos de cabillaud au chorizo Riz pilaf Carottes persillées	 Street Food Poisson du jour Féculent du jour Légumes du jour	Rôti de porc aux olives Tortellini aux 3 couleurs Haricots coco Poêlée de légumes	Boulettes d'agneau à la tomate Seiche en persillade Semoule aux raisins Brocolis fleurette
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Royaume et galette des rois	Cœur coulant chocolat	Pâtisserie du Chef	Beignet au choolat	Tarte aux pommes

D Î N E R	Crudité du Jour			
Quenelles sauce aurore Légumes du chef	Filet de poisson pané Purée de butternut	Escalope de volaille Ebly	Quiche lorraine Jardinière de légumes	
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 13 au 17 janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L'entrée BIO	L'entrée de Monde	Salad'Bar/Street Food	Le menu végétarien	C'est régional !
D E J U N E R	Salade verte Carottes râpées  Haricots verts en salade Feuilleté poulet curry Salade d'ebly	Salade verte Carottes râpées Macédoine mayonnaise Salade composée Salade d'endives au bleu	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Pizza Pâté de campagne Salade de chicons	Salade verte Carottes râpées  Seiche sauce pimentée Quiche lorraine Poireaux vinaigrette
	PASTA PARTY ! Sauce carbonara Sauce au saumon	Daube de bœuf Poisson à la bordelaise	 STREET FOOD Poisson du jour	Lasagnes épinards ricotta Escalope milanaise	Escalope de veau hachée sauce poivre Pavé de hoki à la catalane
	Poêlée du Chef	Riz pilaf Légumes sautés	Féculent du jour Légumes du jour	Boullgour Purée de brocolis	Pommes grenailles Poêlée forestière
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Tarte aux pommes et noix	Tarte au citron meringuée	Cookies	Eclair au chocolat	Pâtisserie du Chef
	D Î N E R				
Crudité du Jour					
Cuisse de poulet rôtie Haricots plats	Cordon bleu Pâtes	Dos de colin pané Gratin de choux-fleurs	Omelette Poêlée de légumes		
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 20 au 24 janvier 2020

	LUNDI L'entrée BIO	MARDI L'entrée de Monde	MERCREDI Salad'Bar/Street Food	JEUDI Le menu végétarien	VENDREDI C'est régional !	
D E J E U N E R	Salade verte Carottes râpées  Salade de betteraves Pâté en croute Accras de morue	Salade verte Carottes râpées Accras de morue Salade de surimi Céleri rémoulade	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Animation Montagne	Salade verte Carottes râpées  duo de crudité Mousse de foie	
	Saucisse aveyronnaise Pavé de poisson au curry Purée de pommes de terre Légumes du jour	Cordon bleu Rouille de seiche Riz créole Brocolis fleurette	 STREET FOOD Poisson du jour Féculent du jour Légumes du jour		Escalope de poulet aux olives Nuggets de poisson Polenta Poêlée du Chef	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison					
	Tropézienne	Pâtisserie du Chef	Gaufre au sucre		Crêpe aux marrons	
D Î N E R	Crudité du Jour					
	Gratin de poisson Epinards	Paupiette de veau Semoule	Hachis Parmentier	Cordon bleu Ebly		
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 27 au 31 janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J U N E R	L'entrée BIO Salade verte Carottes râpées  Chou rouge râpé aux pommes Rosette et cornichons Salade de cœurs de palmiers	L'entrée de Monde Salade verte Carottes râpées Salade de crevettes ananas Salade de riz Salade d'endives au bleu Quiche Maison	Salad'Bar/Street Food Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Le menu végétarien Salade verte Carottes râpées Crêpe au fromage Concombre à la crème	C'est régional ! Salade verte  Carottes cuites au cumin Salade piémontaise Salade de pâtes Rillettes et cornichons
	Paupiette de veau à la catalane Filet de poisson sauce citron Pommes boulangères Fondue de poireaux	Poulet rôti frais Aile de raie à la grenobloise Pâtes au beurre Choux-fleurs persillés	 STREET FOOD Poisson du jour Féculent du jour Légumes du jour	Galette végétarienne Côte de porc au jus Lentilles-quinua Poêlée de légumes	Nuggets de volaille Tajine de poisson Semoule Légumes aux épices
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Pâtisserie du Chef	Gâteau basque	Eclair chocolat	Panna cotta au caramel	Pâtisserie du Chef

	Crudité du Jour				
D Î N E R	Croque-Monsieur Haricots verts	SOIREE RACLETTE	Escalope de volaille Pâtes	Paupiette de saumon Légumes du Chef	
	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 – 03 au 07 février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	L'entrée BIO	L'entrée de Monde	Salad'Bar/Street Food	Le menu végétarien	C'est régional !
	Salade verte Carottes râpées  Salade de quinoa Feuilleté au fromage Salade de lentilles	Salade verte Carottes râpées Pizza Salade composée Cochonnaille et condiments	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Taboulé à la menthe Stick de mozza Salade de champignons	Salade verte Carottes râpées  Batavia en vinaigrette Céleri rémoulade Nems et menthe
	Steak haché grillé Curry de poisson	Escalope de poulet à la normande Gratin de poisson aux fruits de mer	 STREET FOOD Poisson du jour	Rôti de porc à la moutarde à la l'ancienne Tarte épinards chèvre	Pâtes bolognaise Paupiette de saumon au beurre blanc
	Riz pilaf Haricots plats à l'ail	Ebly Epinards à la crème	Féculent du jour Légumes du jour	Boulgour Poêlée du Chef	Tortis Gratin de brocolis
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Eclair vanille	Cookies	Pâtisserie du Chef	Tarte aux pommes	Pâtisserie du jour
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Wings de poulet Pâtes	Dos de colin au citron Haricots beurre	Paupiette de veau Purée de pommes de terre	Omelette poivrons fromage Légumes du jour	
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.