


# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral - Du 24 au 28 Avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Entrée Chaude	La verrine		L'entrée BIO	L'entrée du Monde
D E J E U N E R	Courgettes râpées Wraps au saumon <b>Pamplemousse au sucre</b> Jambon blanc	<b>Verrine guacamole et mousse de chèvre</b> Salade de chou rouge Quiche Salade composée		<b>Pastèque</b> Mousse de foie Coleslaw Salade de pâtes <b>BIO</b>	Melon jambon cru <b>Crêpe au fromage</b> Duo de crudités Champignons sauce mousseline
	<b>Cuisse de poulet rôtie aux herbes</b> Cabillaud au pesto <b>Tomates à la provençale</b> Gratin dauphinois	<b>Spaghettis bolognaises</b> Lieu sauce béarnaise Epinards à la crème Spaghettis au beurre		<b>Cordon bleu</b> Brandade de morue Julienne de légumes <b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Sauté de porc au caramel</b> <b>Poisson meunière et son citron</b> <b>Ratatouille confite</b> Riz créole
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits Salade de fruits frais <b>Pâtisserie du Chef</b>	Corbeille de fruits <b>Salade de fruits frais</b> Pâtisserie du Chef		<b>Corbeille de fruits</b> Salade de fruits frais Pâtisserie du Chef	<b>Corbeille de fruits</b> Salade de fruits frais Pâtisserie du Chef

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



Le menu mis en valeur en bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

