




Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

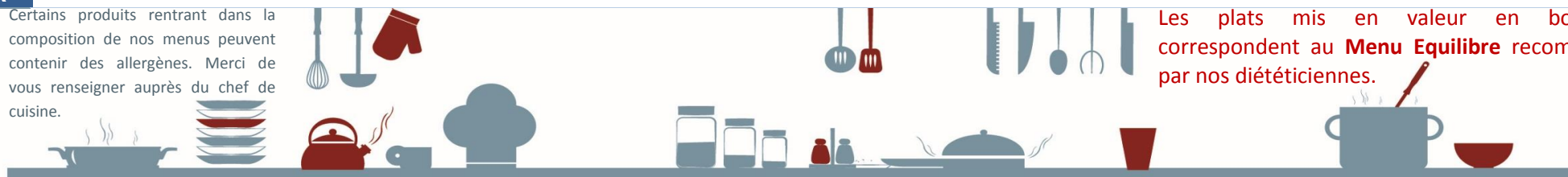
La Merci – du 07 au 11 janvier 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J U N E R	Salade verte  Carottes râpées Charcuterie et cornichons Quiche au fromage Salade de cœurs de palmiers	Salade verte Carottes râpées Œufs mayonnaise Salade du Chef Taboulé oriental	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Stick de mozza Cœurs d'artichauts en persillade Salade de pois chiche	Salade verte Carottes râpées  Tielle sétoise Saucisson à l'ail et condiments Salade composée
	Steak haché aux champignons Dos de colin pané et son citron Pâtes au beurre Haricots verts à l'ail	Cuisse de poulet sauce vigneronne Seiche chorizo oignons Riz pilaf Carottes persillées	 choucroute garnie Poisson du jour Pommes vapeur Légumes du jour	Sauté de porc à la moutarde Feuilleté de légumes au chèvre Haricots coco Poêlée de légumes	Boulettes d'agneau à l'orientale Gratin de poissons Semoule aux raisins Brocolis fleurette
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Galette des rois	Pâtisserie du Chef	Donut's	Royaume aux fruits	Tarte aux pommes

D Î N E R	Crudité du Jour			
Quenelles sauce aurore Légumes du chef	Boulettes d'agneau Purée de légumes	Escalope de volaille Penne	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.



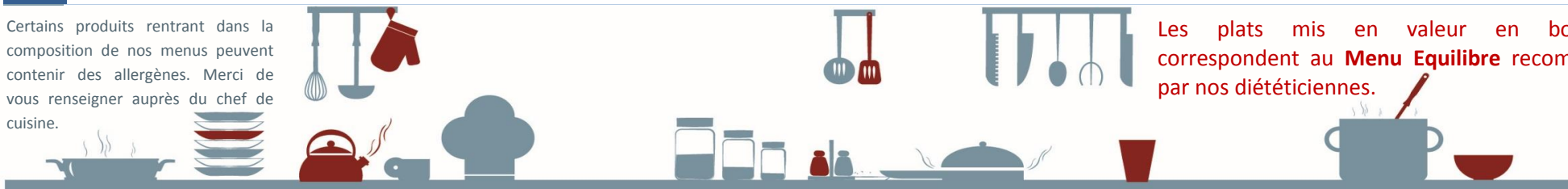
Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 14 au 18 janvier 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J U N E R	Salade verte Carottes râpées  haricots verts vinaigrette Friand à la viande Salade d'ebly	Salade verte Carottes râpées Macédoine mayonnaise Salade au poulet Tomates mozza basilic	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Samoussa et menthe Pâté de campagne Salade de chicons	Salade verte Carottes râpées  Seiche à laioli Quiche lorraine Poireaux vinaigrette
	PASTA PARTY ! Sauce carbonara Sauce au saumon	Veau marengo Filet de lieu à l'orange	 STREET FOOD Poisson du jour	Lasagnes épinards ricotta Dos de poisson en croûte d'herbes	Osso bucco de dinde à la provençale Steak de thon à la coriandre
	Poêlée du Chef (pois gourmands, maïs, germes de soja)	Pommes grenailles Légumes sautés	Féculent du jour Légumes du jour	Boulgour Purée de courgettes	Riz Poêlée de champignons en persillade
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Eclair au chocolat	Tarte au citron meringuée	Pâtisserie du Chef	Beignet	Cookies
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 21 au 25 janvier 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J U N E R	Salade verte Carottes râpées  Salade de betteraves Pâté en croute Stick de mozza	Salade verte Carottes râpées Accras de morue Salade de surimi Céleri rémoulade	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Œufs mayonnaise Salade de pommes de terre Concombre sauce yaourt menthe	Salade verte Carottes râpées  Tarte aux oignons doux des Cévennes Mousse de foie
	Saucisse aveyronnaise Pavé de poisson au curry Purée de pommes de terre Légumes du jour	Nuggets de volaille Rouille de seiche Riz créole Brocolis fleurette	 STREET FOOD Poisson du jour Féculent du jour Légumes du jour	Daube de bœuf Quenelles natures aux champignons Penne Printanière de légumes	Emincé de poulet aux olives Filet de poisson meunière Polenta Purée de carottes à l'orange et au cumin
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Tropézienne	Pâtisserie du Chef	Gaufre au chocolat	Tarte normande	Crêpe au sucre
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

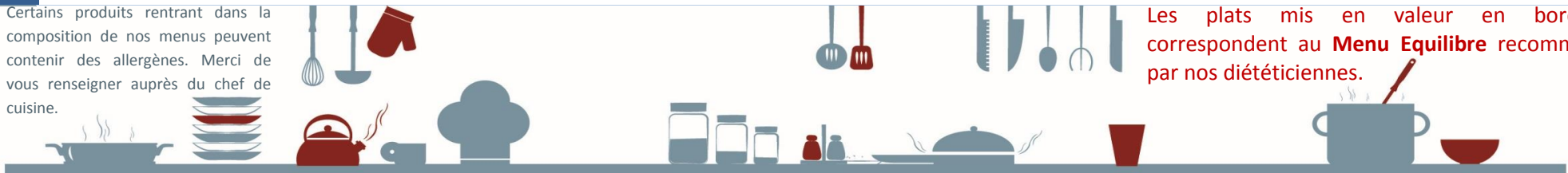
La Merci – du 28 janvier au 1^{er} février 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J U N E R	Salade verte Carottes râpées Bio Chou rouge râpé aux pommes Rosette et cornichons Salade de cœurs de palmiers	Salade verte Carottes râpées Salade de crevettes ananas Salade de riz Salade d'endives au bleu Quiche au chèvre	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Rillettes de poisson Jambon à la russe Salade composée	Salade verte LOCAL Carottes cuites au cumin Salade piémontaise Salade de pâtes au pesto Rillettes et cornichons
	Paupiette de veau à la catalane Blanquette de poisson aux moules Pommes boulangères Fondue de poireaux	Rôti de porc aux oignons Aile de raie à la grenobloise Pâtes au beurre Choux-fleurs persillés	 STREET FOOD Poisson du jour Féculent du jour Légumes du jour	Sauté de canard aux olives Tortilla Riz créole Poêlée de haricots verts	Escalope viennoise Filet de poisson au citron vert Semoule Gratin de légumes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Pâtisserie du Chef	Millefeuilles	Eclair chocolat	Donut's	Tarte aux pommes

D Î N E R	Crudité du Jour				
Croque-Monsieur Haricots verts	Filet de poisson meunière Riz pilaf	Escalope de volaille Pâtes	Aiguillette de colin d'Alaska au fromage 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 – 04 au 08 février 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad'Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J E U N E R	Salade verte Carottes râpées  Salade de pâtes Feuilleté au fromage Tapenade et toast	Salade verte Carottes râpées Pizza Salade composée cochonaille et condiments	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Taboulé à la menthe Crêpe au fromage Salade de champignons	 Batavia en vinaigrette Céleri rémoulade Friand à la saucisse
	Steak haché grillé Tajine de poisson	Cordon bleu Gratin de poisson aux fruits de mer	 STREET FOOD Poisson du jour	Sauté de volaille au curry Lasagnes Végétarienne	Pâtes bolognaise Paupiette de saumon au beurre blanc
	Pommes de terre allumette Haricots plats à l'ail	Ebly Epinards à la crème	Féculent du jour Légumes du jour	Riz pilaf Poêlée du Chef	Pâtes Gratin de brocolis
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Crêpe au chocolat	Cookies	Pâtisserie du Chef	Tarte aux fruits	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 Boulgour	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.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – 11 au 15 février 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J E U N E R	Salade verte Carottes râpées  Chou blanc râpé Pâté de campagne Pizza	Salade verte Carottes râpées Nems et menthe Houmous Pamplousse au sucre	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Salade de blé Terrine de campagne Endives aux noix	Salade verte Carottes râpées  Feuilleté au chèvre Œufs mayonnaise Salade composée
	Côte de porc au miel et aux épices Saumonette sauce citron	Couscous garni Filet de poisson sauce thaï	 STREET FOOD Poisson du jour	Bœuf bourguignon Flan de légumes	Poulet rôti au jus Dos de colin à l'aïoli
	Boulgour à la tomate Gratin de choux-fleurs	Semoule Légumes couscous	Féculent du jour Légumes du jour	Pâtes au beurre Poêlée de haricots beurre et champignons	Pommes grenailles Carottes persillées
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Fondant au chocolat	Tarte au flan	Cookies	Pâtisserie du jour	Tropézienne
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Quiche Poêlée de légumes	Pâtes bolognaise	Filet de poisson pané Petits pois carottes	Bruschetta Brocolis fleurette	
	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 – 18 au 22 février 2019

	LUNDI <i>L'entrée BIO</i>	MARDI <i>L'entrée de Monde</i>	MERCREDI <i>Salad Bar/Street Food</i>	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI <i>C'est régional !</i>
D E J U N E R	Salade verte  Carottes râpées Salade d'endives au jambon Salade de pommes de terre Cochonnaille et condiments	Salade verte Carottes râpées Samossa en verdure Cœurs de palmiers en salade Guacamole et chips	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Quiche du Chef Tartinade poulet curry Salade de haricots verts	Salade verte Carottes râpées  Entrée du Chef Salade de blé aux olives Salade de surimi
	Steak haché de veau au poivre Brandade de morue Purée de pommes de terre Poêlée méridionale	Blanquette de veau Calamars à la romaine sauce tartare Riz créole Gratin d'épinards	 STREET FOOD Poisson du jour Féculent du jour Légumes du jour	Tartiflette aux carottes sans viande Escalope milanaise Pommes vapeur Duo de légumes	Cervelas obernois Filet de lieu au citron Pâtes au beurre Petits pois aux oignons
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Eclair au chocolat	Beignet aux pommes	Tarte normande	Gâteau du jour	Crêpe aux marrons
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Quenelles de volaille aux champignons Légumes du jour	Croque Monsieur Poêlée de légumes	Poisson au beurre blanc Pâtes	Pilons de poulet tex mex Jeunes carottes	
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.