

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral – du 11 au 17 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI
D E J U N E R	Stick de mozzarella  Carottes râpées Salade niçoise Rosette et cornichons	Salade verte au maïs Salade piémontaise Poireaux vinaigrette Pizza		Concombre sauce yaourt menthe Salade Italienne Radis beurre Feuilleté au fromage	 Salade verte Coleslaw Chou chinois et soja mousse de foie
	Cordon bleu de volaille Filet de cabillaud au basilic Penne Epinards en gratin	Paupiette de veau à la crème Solo de Hoki au citron Boulgour Haricots verts persillés		Omelette au fromage Fish and Chips de colin Frites Poêlée de légumes	Saucisse grillée aux herbes Blanquette de poisson Purée de pommes de terre Ratatouille confite
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Donut's au sucre	Tarte Normande		Eclair au chocolat	Tiramisu


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 Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral – du 18 au 22 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte aux croûtons Feuilleté hot dog Coleslaw	Macédoine mayonnaise Rosette et cornichons Quiche au fromage		Salade fermière Salade de riz Mousse de foie	Mortadelle pistachée Samoussa et menthe Concombre vinaigrette
	Escalope de porc à la crème Filet de poisson à la provençale Haricots verts sautés Semoule au beurre	Steak haché sauce béarnaise dos de colin au citron Fondue de poireaux Frites		Quiche aux légumes et chèvre Merlu à l'huile d'olive Petits pois aux oignons Polenta crémeuse	Tagliatelles Carbonara/Saumon Flan de brocolis Spaghettis au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Tarte au chocolat Ananas frais Crème caramel	Banane au chocolat Mousse à la fraise Crêpe chantilly		Fromage blanc au coulis de fruits Tiramisu Poire pochée	Mousse au chocolat Salade de fruits frais Tarte aux pommes

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 Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral – du 25 au 29 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade d'endives à l'emmental Terrine de campagne Taboulé à la menthe	Salade verte aux herbes Cœurs de palmiers au maïs Pâté en croute		Salade grecque Stick de mozzarella Sardines au citron	Carottes râpées Salade de boulgour Macédoine mayonnaise
	Hachis Parmentier Nuggets de poisson Jeunes carottes Purée de pommes de terre	Poulet rôti au jus Lieu noir au curry Poêlée champêtre Frites		Escalope de porc au caramel Œufs durs à la florentine Epinards à la crème Riz pilaf	Boulettes de bœuf sauce tomate Gratin du pêcheur Choux-fleurs en béchamel Penne
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Flan au caramel Tropicane Salade d'ananas	Entremets aux noisettes Tarte au flan Compote de pommes		Mousse aux marrons Salade de fruits frais Chausson aux pommes	Kiwis Fromage blanc au miel Beignet à l'abricot

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 Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral – du 1^{er} au 05 avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI		
D E J E U N E R	Salade de tomates au basilic Salade piémontaise Jambon blanc et cornichons	ANIMATION CHOCOLAT		Salade verte aux artichauts Crêpe au fromage Surimi mayonnaise	Pizza Carottes râpées Concombre à la menthe		
	Escalope Viennoise Filet de lieu au beurre blanc Poêlée de courgettes Riz créole			Moussaka aux lentilles corail Paupiette de saumon au beurre blanc Courgettes et aubergines poêlées Tortis	Daube de bœuf aux carottes Hoki pané et son citron Haricots plats Pommes vapeur		
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages						
	Crème chocolat Gâteau basque Fraises chantilly				Ile flottante Donut's Poire pochée au miel	Salade de fruits Liégeois au caramel Eclair à la vanille	

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 Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral – du 08 au 12 avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI
D E J E U N E R	Concombre sauce yaourt menthe Céleri rémoulade Friand à la viande	Salade de pois chiche Salade verte aux tomates Salami et cornichons		Taboulé oriental Coleslaw Rillettes de thon	Radis beurre Betteraves aux pommes Quiche lorraine
	Emincé de poulet au curry Filet de poisson pané et son citron Brocolis fleurette Semoule au beurre	Roti de porc aux oignons Lasagnes saumon épinards Epinards à la crème Coquillettes au beurre		Omelette sauce tomate Filet de Hoki sauce dieppoise Purée de carottes Riz créole	Paupiette de veau aux échalotes Moules marinières Haricots verts aux champignons Frites
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Mousse au chocolat Salade de fraises Tarte au citron meringuée	Flan à la vanille Bras de Vénus Salade de fruits frais		Pomme au four Crème caramel Tartelette aux fraises	Eclair au chocolat Entremet pistache Salade de fruits frais

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 Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral – du 15 au 19 avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Le plat Végétarienne</i>	VENDREDI
D E J E U N E R	Courgettes râpées Chou blanc vinaigrette Pizza	Tomates mozzarella Saucisson à l'ail Salade de pâtes		Salade verte aux oignons Accras de morue Pâté en croute	Haricots verts vinaigrette Charcuterie et condiments Stick de mozzarella
	Lasagnes bolognaise Poisson sauce citronnée Poêlée de légumes forestière Penne	Nuggets de volaille Filet de lieu à la provençale Purée de pommes de terre Chou-fleur persillé		Colombo de porc Quiche tomate moutarde Carottes persillées Blé au beurre	Poulet Basquaise Paëlla du Chef Piperade de poivrons Riz créole
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Petit suisse aux fruits Fondant au chocolat Compote de fruits	Fraises chantilly Tarte aux fruits Fromage blanc au coulis de fruits		Fruits pochés Semoule au caramel Salade de fraises ananas	Panna cotta coulis de mangue Tropézienne Salade de fruits frais

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 Orange correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

