

# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral - Du 31 Août au 04 Septembre 2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	VACANCES SCOLAIRES		Crêpe jambon fromage <b>Pastèque</b> Tartare avocat mangue		Wraps saumon fumé crème ciboulette Concombres vinaigrette <b>Champignons sauce citronné</b>	Charcuterie et condiments <b>Salade de perles</b> Carottes râpées vinaigrette
			<b>Poulet rôti au jus</b> <b>Filet de poisson pané et son citron</b>		<b>Risotto aux trois fromages</b> <b>Agneau à l'oriental</b>	<b>Sauté de porc à la portugaise</b> <b>Merlu sauce hollandaise</b>
			<b>Frites</b> <b>Flan de courgettes</b>		<b>Semoule au beurre</b> <b>Ratatouille confite</b>	<b>Pâtes au beurre</b> <b>Poêlée de légumes verts</b>
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits et salade de fruits frais				
		<b>Abricots</b> Fromage blanc au miel Choux à la crème		<b>Melon</b> Ile flottante Tarte aux figues	Marmelade de fruits <b>Panna cotta au coulis de fruits</b> Éclair	

Certains produits peuvent  
contenir des allergènes,  
Informations : classeur  
disponible à l'accueil

Le menu mis en valeur en bordeaux 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 07 au 11 Septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Le plat végétarien	VENDREDI	
D E J E U N E R	Caviar d'aubergines Tarte aux oignons <b>Mousse de foie</b>	Tomates vinaigrette au pesto <b>Taboulé de boulgour</b> Terrine de poisson		<b>Radis beurre</b> Samoussa Artichauts aux tomates séchées	<b>Salade de courgettes et féta</b> Salade piémontaise Tapenade et toast	
	<b>Petits farcis Niçois</b> Dos de colin au pesto	<b>Curry de porc</b> Brandade de morue		<b>Falafels sauce blanche</b> Escalope de volaille panée et son citron	<b>Couscous</b> <b>Couscous de la mer</b>	
	<b>Riz blanc</b> Cœurs de fenouil braisés	<b>Polenta crémeuse</b> <b>Petits pois étuvés</b>		<b>Pommes vapeur</b> <b>Épinards à la crème</b>	<b>Légumes tajine</b> <b>Semoule au beurre</b>	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits et salade de fruits frais					
	<b>Raisins</b> Liégeois Tropézienne	<b>Prunes</b> Flan caramel Tarte au chocolat		Salade de fruits Crème pralinée <b>Donut's</b>	Compote de fruits <b>Mousse citron</b> Tiramisu	

Certains produits peuvent contenir des allergènes,  
Informations : classeur disponible à l'accueil

Le menu mis en valeur en bordeaux 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 14 au 18 Septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Le plat végétarien	VENDREDI	
D E J E U N E R	<b>Céleri rémoulade</b> Pizza du chef Avocat vinaigrette	<b>Tartare de concombres tzatzaki</b> Salade de riz Sardines à l'huile		Salade de mâche au dès de roquefort <b>Wraps de crudités</b> Betteraves vinaigrette	<b>Endives aux noix</b> Houmous Pavé au poivre	
	<b>Jambon braisé sauce poivre</b> <b>Filet de poisson meunière</b>  <b>Lentilles fermières</b> <b>Haricots verts sautés</b>	<b>Veau marengo</b> <b>Lieu sauce dieppoise</b>  <b>Pâtes au beurre</b> <b>Brocolis fleurette</b>		<b>Œufs brouillés à la portugaise</b> <b>Steak haché grillé</b>  <b>Frites</b> <b>Fondue de poireaux</b>	<b>Pilons de poulet Texmex</b> <b>Quenelles de Brochet sauce Nantua</b>  <b>Blé au beurre</b> <b>Tomate rôtie</b>	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits et salade de fruits frais					
	<b>Faisselle au sucre</b> Poire cuite au chocolat Tarte aux pommes	Raisins Entremet lacté <b>Clafoutis aux fruits de saison</b>			<b>Salade d'agrumes</b> Fromage blanc au coulis de mangue Crumble aux fruits	<b>Pomme au four</b> Yaourt aux fruits Tiramisu

Certains produits peuvent contenir des allergènes,  
Informations : classeur disponible à l'accueil

Le menu mis en valeur en bordeaux 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 21 au 25 Septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Le plat végétarien</i>	VENDREDI	
D E J U N E R	Pamplemousse au sucre <b>Cake salé</b> Haricots verts et féta	<b>Salade de choux rouges</b> Nem à la menthe Œufs mimosa		<b>Mousse de radis chèvre</b> Salade de quinoa Saucisson à l'ail	<b>Carottes râpées à l'orange</b> Quiche au bleu Maquereaux	
	<b>Boulettes d'agneau aux épices</b> <b>Dorade à la tapenade</b>	<b>Échine de porc au caramel</b> <b>Rabas d'encornets sauce tartare</b>		<b>Burger Végétarien</b> <b>Paupiette de veau sauce tomate</b>	<b>Sauté de volaille au lait de coco</b> <b>Poisson à la moutarde à l'ancienne</b>	
	<b>Semoule au beurre</b> <b>Carottes au cumin</b>	<b>Purée de patate douce</b> <b>Choux fleurs sautés</b>		<b>Frites</b> <b>Poêlée de champignons</b>	<b>Gnocchis</b> <b>Poêlée de légumes</b>	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits et salade de fruits frais					
	<b>Mandarine</b> Panna cotta au miel Crêpe au sucre	Compote de fruits <b>Crème vanille</b> Beignet chocolat			<b>Salade de fruits</b> Liégeois Éclair	Prunes Flan vanille <b>Brownies</b>

Certains produits peuvent contenir des allergènes,  
Informations : classeur disponible à l'accueil

Le menu mis en valeur en bordeaux 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 28 Septembre au 02 Octobre 2020

		MERCREDI			JEUDI		VENDREDI			
LUNDI		MARDI				Le plat végétarien				
D E J E U N E R	Endives aux dès de roquefort Macédoine mayonnaise <b>Taboulé</b>	<b>Salade de brocolis amandes et raisins secs</b> Crumble salé Jambon de Montagne			<b>Guacamole</b> Friand au fromage Salade de thon maïs	Concombres vinaigrette Salade de lentilles <b>Poireaux vinaigrette</b>				
	<b>Saucisse de Toulouse grillée</b> Poisson en croute de Corn flakes	<b>Nuggets de volaille</b> Rouille de seiche			<b>Légumes farcis végétariens</b> Roti de porc au jus	<b>Pâtes à la bolognaise/saumon</b>				
	<b>Pâtes au beurre</b> <b>Purée de potiron</b>	<b>Pommes grenailles</b> <b>Aubergines grillées</b>			<b>Riz blanc</b> <b>Blettes gratinées</b>	<b>Pâtes au beurre</b> <b>Salsifis safranés</b>				
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits et salade de fruits frais									
	<b>Clémentines</b> Mousse aux marrons Gaufre au chocolat	<b>Banane au caramel</b> Entremet lacté Tarte au citron meringuée				Salade d'agrumes Ile flottante <b>Paris Brest</b>	Marmelade de fruits <b>Petits suisses aux fruits</b> Pâtisserie du chef			

Certains produits peuvent contenir des allergènes,  
Informations : classeur disponible à l'accueil

Le menu mis en valeur en bordeaux 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 05 au 09 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Le plat végétarien</i>	VENDREDI
D E J E U N E R	<b>Salade de radis noir</b> Acras de morue Cœurs de palmiers vinaigrette	Coleslaw Salade de haricots rouges <b>Saucisson à l'ail</b>		<b>Salade de choux fleurs</b> Feuilleté hotdog Roquette et copeaux de parmesan	<b>Salade verte aux gésiers</b> Crêpe jambon fromage Mousse de betteraves
	<b>Poulet rôti au jus</b> Curry de crevettes	<b>Blanquette de veau</b> <b>Cabillaud sauce au chorizo</b>		<b>Crêpe de blé noir jambon fromage</b> <b>Raviolis épinards ricotta</b>	<b>Hachis parmentier</b> <b>Rougail de poisson</b>
	<b>Gratin dauphinois</b> <b>Navets glacés</b>	<b>Blé au beurre</b> <b>Purée de panais</b>		<b>Pâtes au beurre</b> <b>Endives meunières</b>	<b>Riz créole</b> <b>Haricots beurre</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits et salade de fruits frais				
	Kaki Fromage blanc au sucre <b>Pâtisserie</b>	<b>Salade de fruits</b> Flan chocolat Riz au lait		<b>Fruit de saison</b> Crème dessert Tarte aux fruits	<b>Milkshake chocolat</b> Orange à la cannelle Crêpe au sucre

Certains produits peuvent contenir des allergènes,  
 Informations : classeur disponible à l'accueil

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



# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci Littoral - SEMAINE DU GOUT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Le plat végétarien</i>	VENDREDI	
D E J E U N E R	Carottes râpées vinaigrette <b>Tarte saumon brocolis</b> Salade de pâtes	<b>Salade ananas crevettes</b> Rosette et condiments Flammenkuech		Champignons sauce citronnée <b>Terrine de poisson</b>	<b>Salade d'endives</b> Pizza Salade composée	
	<b>Cordon bleu</b> Lieu sauce béarnaise  Purée de pommes de terre <b>Épinards gratinés</b>	<b>Bœuf bourguignon</b> Poisson pané et son citron  <b>Riz blanc</b> <b>Brocolis fleurette</b>		<b>Tajine de légumes végétarien</b> Escalope de dinde à la crème  <b>Semoule au beurre</b> <b>Flan de courge</b>	<b>Petit salé aux lentilles</b> <b>Blanquette de poisson</b>  <b>Lentilles fermières</b> <b>Carottes sautées</b>	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits et salade de fruits frais					
	<b>Salade de fruits</b> <b>Crème chiboust aux poires caramélisées</b> Tropézienne	<b>Pommes poêlées aux figues et amandes</b>  Liégeois Tarte aux noix		<b>Ananas frais</b> Crème dessert <b>Tiramisu à la châtaigne</b>	Banane au chocolat Faisselle au sucre <b>Flan de semoule aux coings</b>	

Certains produits peuvent contenir des allergènes,  
Informations : classeur disponible à l'accueil

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

