


Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 31 aout au 04 septembre 2020

	LUNDI L'entrée BIO	MARDI L'entrée de Monde	MERCREDI Salad'Bar/Street Food	JEUDI Le plat Végétarien	VENDREDI C'est régional !
D E J E U N E R	Repas des professeurs	Salade verte Carottes râpées Salade Grecque Feuilleté charcutier	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Poivrons marinés Pâté en croûte	Salade verte Carottes râpées Melon Tarte tomate moutarde
		Poulet rôti au jus Filet de lieu au citron Haricots verts à l'ail Pommes rissolées	 Street food Féculents Légumes du jour	Petits farcis Niçois Quiche brocolis ricotta Tomates à la provençale Riz créole	Paupiette de veau au poivre Gratin de poisson aux moules Ratatouille confite Ebly
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
		Panna cotta au caramel	Pâtisserie	Ile flottante	Tarte au chocolat

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Le Classeur contenant ces informations est disponible auprès du Chef de Cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 07 au 11 septembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L'entrée BIO	L'entrée de Monde	Salad'Bar/Street Food	Le plat Végétarien	C'est régional !
D E J U N E R	Tartare concombre tomate Carottes râpées  Salade verte au maïs Roulé à la saucisse	Salade verte Carottes râpées Nems en verdure Tomates fêta	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Radis beurre Tarte de chèvre et mesclun	Salade verte Carottes râpées Tomates au thon Taboulé à la menthe
	Poulet coco curry Filet de lieu au pesto	Jambon grillé au jus d'herbes Rouille de seiche	 Street food Féculents Légumes du jour	Escalope de porc au jus Filet de dorade aux agrumes Dhal de lentilles Poêlée de légumes Pommes vapeur	Tortis bolognaise Tortis au saumon
	Aubergines grillées Pommes grenailles	Haricots beurre persillés Riz blanc			Julienne de légumes Tortis au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Brownies	Tarte citron meringuée	Pâtisserie	Cookies	Tarte aux pommes
DINER					
Tortillas Courgettes sautées	Hachis Parmentier	Poisson pané et son citron penne	Escalope de poulet panée Semoule beurre		

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Le Classeur contenant ces informations est disponible auprès du Chef de Cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 14 au 18 septembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L'entrée BIO	L'entrée de Monde	Salad'Bar/Street Food	Le plat Végétarien	C'est régional !
D E J U N E R	 Salade verte Carottes râpées Salade de chèvre chaud Salade de pommes de terre au thon	Salade verte Carottes râpées Gaspacho Bouchée de tapenade	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Feuilleté au fromage Terrine de légumes	Salade verte Carottes râpées Pissaladière Surimi mayonnaise
	Steak haché grillé Filet de loup à l'orange Mélange quinoa/lentilles Haricots plats aux champignons	Poulet rôti à l'ail Pavé de hoki sauce béarnaise Gratin de chou-fleur Pâtes	 Street food Féculents Légumes du jour	Rôti de porc aux oignons Galette végétarienne Épinards à la crème Pommes boulangères	Tajine d'agneau aux abricots Aile de raie aux câpres Légumes tajine Semoule au beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Flan pâtissier	Donut's	Pâtisserie	Crème aux oeufs	Tarte normande
DINER					
Cordon bleu Petits pois carottes	Pizza du Chef Salade verte	Poisson sauce tomate Riz créole	Omelette Légumes grillés		

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Le Classeur contenant ces informations est disponible auprès du Chef de Cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 21 au 25 septembre 2020


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L'entrée BIO	L'entrée de Monde	Salad'Bar/Street Food	Le plat Végétarien	C'est régional !
D E J U N E R	Salade verte  Carottes râpées Rillettes et son toast Tomate féta	Salade verte Carottes râpées Salade Mexicaine Œuf mimosa	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie et cornichons	Salade verte Carottes râpées Tzatziki de concombre Crêpe au fromage	Salade verte Carottes râpées Caviar d'aubergines et son toast Samoussa et menthe
	Cuisse de canette à l'orange Seiche au chorizo et oignons Haricots verts aux oignons Pommes sarladaises	Gardianne de taureau Filet de poisson pané et son citron Carottes sautées Pommes vapeur	 Street food Féculents Légumes du jour	Macaronade à la saucisse Omelette du Chef Pâtes au beurre Courgettes sautées	Aiguillette de poulet à la crème Steak de thon sauce thaï Poêlée wok Riz pilaf
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Gâteau basque	Crêpe au chocolat	Pâtisserie	Beignet aux pommes	Crème pralinée
DINER					
	Quiche aux fromages Poêlée de légumes	Poulet rôti Ebly	Raviolis gratinés	Gratin de poisson aux épinards	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Le Classeur contenant ces informations est disponible auprès du Chef de Cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 28 septembre au 02 octobre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L'entrée BIO	L'entrée de Monde	Salad'Bar/Street Food	Le plat Végétarien	C'est régional !
D E J U N E R	Salade verte Carottes râpées Betteraves vinaigrette BIO Friand à la viande	Carottes râpées Salade verte aux olives Jambon de dinde Salade Italienne	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Quiche aux poireaux Crevettes sauce cocktail	Salade verte Carottes râpées Pizza du Chef Endives aux noix
	Steak haché grillé Aile de raie à la grenobloise Haricots verts sautés Frites	Escalope de porc à la moutarde Dos de colin au citron Brocolis aux amandes Boulgour	 Street food Féculents Légumes du jour	Escalope de volaille panée Quenelles gratinées sauce tomate Choux-fleurs en béchamel Pommes vapeur	Blanquette de veau Filets de sole au beurre blanc Carottes sautées Riz pilaf
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Tropézienne	Muffin	Pâtisserie	Eclair au chocolat	Gaufre au sucre
DINER					
	Escalope de dinde au jus Ebly	Poisson bordelaise Gratin de légumes	Paupiette de veau Fondue de poireaux	Spaghettis bolognaise	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Le Classeur contenant ces informations est disponible auprès du Chef de Cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 05 au 09 octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	L'entrée BIO	L'entrée de Monde	Salad'Bar/Street Food	Le plat Végétarien	C'est régional !
	Tartare concombre tomate Carottes râpées  Crudité Bio stick de mozzarella	Salade verte Carottes râpées Samoussa et menthe Tomates fêta	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Salade de blé Tarte de chèvre et mesclun	Salade verte Carottes râpées Tielle sétoise Friand au fromage
	Colombo de poulet Tourte du pêcheur	Lasagnes bolognaise Dos de colin en croûtes d'herbes	 Street food Féculents Légumes du jour	Chili con carne Chili sin carne	Porc au caramel Paupiette de saumon au citron
	Légumes du colombo Semoule	Brocolis fleurette Pâtes		Poêlée de légumes Riz créole	Haricots beurre persillés Ebly
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Tiramisu	Ile flottante	Pâtisserie	Tarte aux pommes	Donut's
DINER					
Œufs à la florentine	Cordon bleu Petits pois	Quenelles en gratin	Escalope de poulet à la provençale Jardinière de légumes		

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Le Classeur contenant ces informations est disponible auprès du Chef de Cuisine.

