

# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 1<sup>er</sup> au 07 mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	<b>L'entrée BIO</b> Salade verte Friand au fromage  Carottes râpées <b>Salade de lentilles</b> Rosette et cornichons	<b>L'entrée de Monde</b> Salade verte Carottes râpées Salade piémontaise Cœurs de palmiers au maïs <b>Samoussa et menthe</b>	<b>Salad'Bar/Street Food</b> Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et cornichons	<b>Le plat Végétarien</b> Salade verte Carottes râpées Salade Italienne <b>Radis beurre</b> Pâté en croute	<b>C'est régional !</b>  Salade verte <b>Carottes râpées</b> Chou chinois et soja Salade fermière Pois chiche aux oignons
	<b>Cordon bleu de volaille</b> <b>Filet de poisson à l'orange confite</b> <b>Penne</b> <b>Purée de panais</b>	<b>Paupiette de veau à la catalane</b> <b>Cabillaud au citron</b> <b>Boulgour</b> <b>Haricots verts persillés</b>	 <b>Street Food</b>  Féculents du jour Légumes du jour	<b>Pizza chèvre miel</b> <b>Steak haché de bœuf</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Poêlée de légumes</b>	<b>Saucisse aveyronnaise</b> <b>Filet de lieu tapenade</b> <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Gratin de choux-fleurs</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Eclair au chocolat	Beignet au sucre	Pâtisserie	Tiramisu	Tarte aux pommes
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Côtes de porc au jus Printanière de légumes	Poisson à la bordelaise Poêlée de légumes	Cuisse de poulet rôtie Gnocchis	Spaghettis bolognaise	
	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 08 au 14 mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	<b>L'entrée BIO</b> Salade verte Carottes râpées Friand au fromage Terrine de légumes  Concombre au maïs	<b>L'entrée de Monde</b> Salade verte <b>Carottes râpées</b> Charcuterie et condiments Accras de morue Œufs mayonnaise	<b>Salad'Bar/Street Food</b> Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Rosette et cornichon	<b>Le plat Végétarien</b> Salade verte Carottes râpées <b>Chou râpé aux pommes</b> Guacamole et chips Quiche lorraine	<b>C'est régional !</b> Salade verte Carottes râpées  Endives à l'emmental <b>Toasts de tapenade</b> Mousse betteraves et chèvre
	<b>Steak haché de veau à la moutarde</b> <b>Filet de lieu aux crevettes</b>  <b>Choux de Bruxelles</b> <b>Pâtes</b>	<b>Tajine de poulet</b> <b>Filet de cabillaud</b>  <b>Légumes tajine</b> <b>Semoule</b>	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Poulet rôti à l'ail</b> <b>Omelette au fromage</b>  Petits pois carottes <b>Pommes boulangères</b>	<b>Curry de porc</b> <b>Filet de hoki au beurre blanc</b>  <b>Brocolis fleurette</b> <b>Riz pilaf</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Tropézienne	Panna cotta au coulis de mangue	Pâtisserie du chef	Gaufre au chocolat	Brownies
	Crudité du Jour				
Raviolis au fromage	Chili con carne	Escalope de dinde panée Purée de pommes de terre Corbeille de fruits de saison	Poisson et son citron Poêlée de légumes		

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 15 au 21 mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	<b>L'entrée BIO</b>	<b>L'entrée de Monde</b>	<b>Salad'Bar/Street Food</b>	<b>Le plat Végétarien</b>	<b>C'est régional !</b>
	Salade verte  Carottes râpées <b>Salade d'artichauts</b> Nem à la menthe Salade au thon	Salade verte Carottes râpées Pamplemousse au sucre <b>Salade de pâtes à l'italienne</b> Pâté en croute	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et condiments	Salade verte Carottes râpées Roulé à la saucisse <b>Terrine de légumes</b> Betteraves aux pommes	 Salade verte Carottes râpées <b>Friand à la viande</b> Salade César Pois chiche en persillade
	<b>Nuggets de volaille</b> Cabillaud à l'huile d'olive	<b>Daube de bœuf</b> Filet de poisson aux herbes	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Escalope milanaise</b> <b>Raviolis épinards ricotta</b>	<b>Echine de porc à la provençale</b> <b>Filet de poisson sauce vierge</b>
	Lentilles Gratin de courgettes	Riz créole Haricots plats à l'ail		Poêlée aux poivrons Pâtes au beurre	Épinards à la béchamel Semoule
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Cookies	Donut's	Pâtisserie	Mousse au caramel	Tarte au chocolat
D Î N E R	<b>Crudité du Jour</b>				
	Hachis Parmentier	Colin au beurre blanc Carottes persillées	Pizza Poêlée de légumes Corbeille de fruits de saison	Poulet rôti Purée de pommes de terre	

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 22 au 28 mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	<b>L'entrée BIO</b> Salade verte Carottes râpées Concombre aux herbes  <b>Betteraves persillées</b> Pâté en croute	<b>L'entrée de Monde</b> Salade verte Carottes râpées Salade d'endives Samoussa et menthe <b>Quiche au fromage</b>	<b>Salad'Bar/Street Food</b> Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Œufs au thon	<b>Le plat Végétarien</b> <b>Salade verte</b> Carottes râpées Mousse de foie Lentilles au saumon fumé Salade composée	<b>C'est régional !</b> Salade verte  Carottes râpées Courgettes râpées Sardines à l'huile <b>Tarte à la tomate</b>
	<b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Paupiette de saumon</b> au citron  <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Poêlée méridionale</b>	<b>Bœuf au caramel</b> <b>Aile de raie à la grenobloise</b>  <b>Ebly</b> <b>Brocolis aux amandes</b>	 <b>Street food</b> <b>Féculents</b> <b>Légumes du jour</b>	<b>Poulet au curry</b> et lait de coco <b>Tourte aux champignons</b>  <b>Poêlée de saison</b> <b>Tortis</b>	<b>Cordon bleu</b> <b>Filet de lieu au citron</b>  <b>Haricots verts persillés</b> <b>Riz blanc</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Gâteau basque	Fondant au chocolat	Pâtisserie	Eclair	Cookie
D Î N E R	<b>Crudité du Jour</b>				
	Crêpe au fromage Légumes du Chef	Omelette au fromage Pommes vapeur	Escalope de poulet grillée Poêlée de légumes Corbeille de fruits de saison	Paupiette de veau Poêlée de légumes	

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 29 mars au 04 avril 2021

	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 Texane <b>Tomates au pesto</b> Pâté de campagne	Salade verte Carottes râpées Guacamole et chips <b>Carottes râpées</b> Salade maïs thon	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Mousse de foie	Salade verte Carottes râpées Concombres vinaigrette <b>Médailon de surimi mayonnaise</b> Salade de riz	Salade verte Carottes râpées  <b>Salade composée</b> Pizza du Chef Rosette et cornichons
	<b>Boulettes de bœuf à la tomate</b> Filet de lieu à la tapenade  <b>Pâtes au beurre</b> Poêlée forestière	<b>Escalope de poulet au pesto</b> Dos de colin rôti  <b>Pommes grenailles</b> <b>Courgettes à l'ail</b>	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Quiche végétarienne</b> Cordon bleu  <b>Ratatouille confite</b> Boulgour	<b>Risotto de la mer</b> <b>Poulet rôti au jus</b>  <b>Purée de légumes</b> Riz
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Muffin aux pépites de chocolat	Tarte au citron	Pâtisserie du Chef	Beignet aux pommes	Crêpe au chocolat
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Dos de colin au citron Jeunes carottes	Crêpe au fromage	Omelette Poêlée aux poivrons	Pilons de poulet grillés Penne	
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 05 au 11 avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R		<b>L'entrée de Monde</b>	<b>Salad'Bar/Street Food</b>	<b>Le plat Végétarien</b>	<b>C'est régional !</b>
	LUNDI DE PAQUES	Salade verte Carottes râpées Flamekuche <b>Champignons vinaigrette</b> Saucisson à l'ail	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Charcuterie et condiments	Salade verte Carottes râpées Charcuterie et condiments Cake aux légumes <b>Houmous</b>	Salade verte Carottes râpées Rillettes d'oie <b>Salade du Chef</b> Lentilles à l'échalote
		Poulet à la catalane <b>Merlu à la crème</b>  Ebly Jardinière de légumes	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	Dos de colin pané et son citron <b>Tortilla</b>  Pommes vapeur <b>Haricots verts aux poivrons</b>	Porc au caramel <b>Filet de lieu à la crème</b>  Riz créole Courgettes sautées à l'ail
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	<b>Dessert tout chocolat</b>	Pâtisserie	Tarte Normande	Pâtisserie du Chef	
D Î N E R	Crudité du Jour				
		Lasagnes bolognaise	Pizza Poêlée de légumes	Escalope de dinde à la crème Tortis	
	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 12 au 18 avril 2021

	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 U N E R	Salade verte  Carottes râpées Mousse de foie Concombre sauce yaourt Pizza	Salade verte Carottes râpées <b>Salade grecque</b> Salade piémontaise Crevettes au pamplemousse	Salade verte Carottes râpées <b>Salade bar</b> Mousse de foie	Salade verte Carottes râpées Taboulé oriental <b>Tomates au basilic</b> Œufs mayonnaise	Salade verte Carottes râpées Tarte aux oignons Rosette et cornichons <b>Artichauts au pesto</b>
	<b>Émincé de dinde au curry</b> Paupiette de saumon au citron  <b>Semoule</b> Carottes persillées	<b>Bœuf bourguignon</b> Gratin de la mer  <b>Riz pilaf</b> Tomates provençales	 <b>Street food</b> Féculents Légumes du jour	<b>Moussaka aux lentilles corail</b> Moussaka au bœuf  Légumes du Chef Pommes rösti	<b>Pâtes à la carbonara</b> <b>Cœur de merlu à l'orange</b>  Pâtes au beurre <b>Brocolis aux amandes</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Eclair	Tarte aux pommes	Pâtisserie	Crêpe au chocolat	Entremets citron
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Steak haché Petits pois	Omelette Pommes vapeur	Poisson pané Tortis	Poulet rôti Haricots verts	
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.