



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – 30 août au 03 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Salad'Bar/Street Food	Le menu végétarien	C'est régional !
D E J U N E R	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	Salade verte Carottes râpées Salade Bar Charcuterie, cornichons	Salade verte Carottes râpées Salade de lentilles Salade Lyonnaise	 Salade verte Carottes râpées Wrap au saumon fumé Salade de tomates / Mozzarella
			STREET FOOD Poisson du jour  Féculent du jour Légume du jour	Paupiette de veau à la tomate Gratin de gnocchis à l'emmental Quinoa à la tomate Courgettes sautées	Steak haché sauce tartare Calamar à la romaine Riz créole Brocolis sautés
			Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison		
			Pâtisserie du chef	Brownie	Tarte citron meringuée
D Î N E R	Crudités du jour				
				Omelette aux fines herbes Haricots verts en persillade	
	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.






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 – du 06 au 10 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L'entrée BIO	L'entrée du Monde	Salad'Bar/Street Food	Le menu végétarien	C'est régional !
D E J U N E R	 Salade verte Carottes râpées Charcuterie et cornichon Salade de concombre	Salade verte Carottes râpées Salade de pois chiches Pizza	Salade verte Carottes râpées Salade Bar Pâté de campagne	Salade verte Carottes râpées Quiche aux fromages Salade Mexicaine	 Salade verte Carottes râpées Tielle sétoise Macédoine de légumes
	Escalope de dinde Milanaise Filet de lieu à la Grenobloise Boullgour Fenouils braisés	Sauté de bœuf à la provençale Paupiette de saumon Riz pilaf Ratatouille confite	 STREET FOOD Poisson du jour Féculent du jour Légumes du jour	Lasagne bolognaise Lasagne épinard ricotta Légumes du chef	Saucisse de Toulouse Ailes de raie à la Grenobloise Salsifis persillés Coudes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Tiramisu	Gâteau Basque	Cookie	Tropézienne	Éclair au chocolat
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Brochette de volaille Poêlée gourmande	Raviolis aux 3 fromages	Escalope de veau haché au jus Pommes au four	Croquemonsieur 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.






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 – du 13 au 17 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L'entrée BIO	L'entrée du Monde	Salad'Bar/Street Food	Le menu végétarien	C'est régional !
D E J U N E R	 Salade verte Carottes râpées Salade de pâtes au thon Radis croq'sel	Salade verte Carottes râpées Charcuterie et cornichons Tomates / Féta	Salade verte Carottes râpées Salade bar Rillettes cornichons	Salade verte Carottes râpées Concombre à la grecque Rillettes de thon	 Salade verte Carottes râpées Salade de betteraves Samossas
	Sauté de veau à la moutarde Dos de colin à la crème d'aneth Riz Petits pois	Tajine de poulet Poisson à la bordelaise Légumes tajines Semoule au beurre	 STREET FOOD Poisson du jour Féculent du jour Légumes du jour	Roti de porc au miel Tarte épinards chèvre Boulgour Légumes du soleil	Paupiette de saumon Cuisse de poulet rôti Gratin de blettes Tagliatelles
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Gaufre au sucre	Millefeuille	Tarte au chocolat	Gâteau basque	Beignet au pomme
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Hachis parmentier	Pâtes à la carbonara	Omelette aux champignons Pommes sautées	Aiguillette de poulet 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.






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



La Merci – du 20 au 24 septembre 2021

LANGUEDOC
RESTAURATION

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L'entrée BIO	L'entrée du Monde	Salad'Bar/Street Food	Menu 0 gaspillage	C'est régional !
D E J U N E R	 Salade verte Carottes râpées Nems Salade de quinoa	Salade verte Carottes râpées Quiche aux légumes Poireau vinaigrette	Salade verte Carottes râpées Salade bar Sardines à l'huile	Salade verte Carottes râpées Quiche aux fanes de carottes Charcuterie, cornichons	 Salade verte Carottes râpées Taboulé Salade coleslaw
	Filet de merlu en croûte d'herbes Boulettes de bœuf Polenta crémeuse Haricots verts	Escalope de dinde à la crème Poisson meunière Écrasé de pommes de terre Carottes au cumin	 STREET FOOD Poisson du jour Légumes du jour Féculents du jour	Poulet ou Cabillaud au pesto (fânes de radis, amandes) Omelette nature Purée de potiron et carottes Tagliatelles	Rouille de seiche Steak haché au jus Riz créole Choux de Bruxelles
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Muffin pépite de chocolat	Tarte aux pommes	Tarte au citron	Pain perdu au chocolat	Tropézienne
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Quenelle sauce aurore Poêlée de légumes	Pané colin d'Alaska Ebly	Gratin de raviolis	Wings de poulet Wok de légumes	
Corbeille de fruits de saison					

Menu 0 Gaspi

Utilisation à 100% des matières premières

Développement durable

Maîtrise des énergies

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 27 septembre au 01 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L'entrée BIO	L'entrée du Monde	Salad'Bar/Street Food	Le menu végétarien	C'est régional !
D E J U N E R	 Salade verte Carottes râpées Tomate au pesto Salade de blé	Salade verte Carottes râpées Œuf mayonnaise Pizza au fromage	Salade verte Carottes râpées Salade Bar Nems à la menthe	Salade verte Carottes râpées Salade grecque Charcuterie, cornichons	 Salade verte Carottes râpées Salade de lentilles Rillette de thon
	Sauté de porc au caramel Filet de colin au beurre	Steak haché au jus Saumonette à l'aneth	 STREET FOOD	Paupiette de veau aux olives Omelette au fromage	Daube de bœuf Filet de colin sauce citronnée
	Pâtes au beurre Ratatouille	Frites Tomates rôties	Poisson du jour Légumes du jour Féculents du jour	Riz pilaf Fricassée de brocolis	Pommes grenailles Gratin de blettes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Chausson aux pommes	Tarte au chocolat	Gâteau du chef	Éclair à la vanille	Tarte au flan
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Pizza Fromage Salade verte	Filet de poisson meunière Poêlée de légumes	Tortellinis au fromage	Tortillas de pommes de terre Salade verte	
	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.






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 – du 04 au 08 octobre 2021


	LUNDI L'entrée BIO	MARDI L'entrée du Monde	MERCREDI Salad'Bar/Street Food	JEUDI Le menu végétarien	VENDREDI C'est régional !
D E J U N E R	 Salade verte Carottes râpées Céleris rémoulade Pâté de campagne	Salade verte Carottes râpées Salade du chef Quiche océane	Salade verte Carottes râpées Charcuterie, cornichons Salade bar	Salade verte Carottes râpées Salade de pâtes tricolores Stick de mozzarella	 Salade verte Carottes râpées Tielle sétoise Salade de pois chiches
	Escalope de poulet aux champignons Filet de merlu au pesto Tagliatelles Poêlée de légumes	Gardianne de taureau Calamar à la romaine sauce tartare Riz nature Fenouil braisé	 STREET FOOD Poisson du jour Légumes du jour Féculents du jour	Boulettes de bœuf sauce tomate Falafel sauce tomate Semoule aux raisins Gratin de courgettes	Cordon bleu de dinde Thon à la tapenade Gnocchis à la romaine Haricots verts
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Coulant chocolat	Tarte normande	Ile flottante	Donut au sucre	Tiramisu
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Crêpe au fromage Carottes sautées	Cuisse de poulet rôtie Purée de pommes de terre	Filet de poisson à la Bordelaise Poêlée méridionale	Paupiette de saumon Pâtes au beurre	
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.

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



La semaine « Mystère »




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	Salade verte Carottes râpées Salade de choux rouges Saucisson à l'ail	Salade verte Carottes râpées Poireaux vinaigrette Taboulé mystère	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie, cornichons	Salade verte Carottes râpées Jambon de pays Salade de betteraves	Salade verte Carottes râpées Sardines à l'huile Quiche au fromage
	Cuisse de poulet sauce vallée d'Auge Filet de merlu sauce vierge Boulgour Brocolis fleurette	Saucisse de Toulouse grillée Filet de lieu à l'aneth Riz pilaf Gratin de courge	 STREET FOOD Poisson du jour Légumes du jour Féculents du jour	Filet de hoki sauce citronnée Dahl de lentilles à l'indienne Fusilli sauce mystère Carottes braisées	Boulettes d'agneau à la tomate Filet de lieu meunière Semoule nature Poêlée forestière
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages Corbeille de fruits de saison				
	Flan au caramel	Tiramisu	Gâteau du chef	Panacotta au caramel	Moelleux au chocolat mystère
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Lasagne bolognaise	Quiche au fromage Salade verte	Omelette au fromage Haricots verts persillés	Gratin de macaronis	
Corbeille de fruits de saison					

La Merci – du 11 au 15 octobre 2021

Des produits «Mystère» et des recettes en trompe-l'oeil sont proposés toute cette semaine.
Sauras-tu les retrouver ?

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

La Merci – du 18 au 22 octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	L'entrée BIO	L'entrée du Monde	Salad'Bar/Street Food	Le menu végétarien	C'est régional !
D E J E U N E R	 Salade verte Carottes râpées Salade de pamplemousse Feuilleté au fromage	Salade verte Carottes râpées Betteraves mimosa Salade de quinoa	Salade verte Carottes râpées Salade bar Charcuterie, cornichons	Salade verte Carottes râpées Terrine de légumes, aioli Salade au thon	 Salade verte Carottes râpées Tarte au fromage Salade coleslaw
	Rôti de porc au jus Filet de lieu en croûte d'herbes	Poulet rôti au jus Dos de colin à l'orange	 STREET FOOD	Cordon bleu Quiche chèvre/ épinard	Daube de bœuf Paupiette de saumon sauce à l'aneth
	Endives braisées Pommes grenailles	Lentilles Carottes braisées	Poisson du jour Légumes du jour Féculents du jour	Farfalle Gratin de courge	Risotto Gratin de chou-fleur
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Corbeille de fruits de saison				
	Gâteau basque	Beignet aux pommes	Pâtisserie du chef	Cookie	Paris Brest
D Î N E R	Crudité du Jour				
	Gratin de poisson Jeunes carottes à la crème	Steak haché au jus Coquillettes	Nuggets de poisson Poêlée de légumes	Saucisse aveyronnaise Purée de pommes de terre	
	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.



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

