

# LA MERCI LITTORAL

Semaine 03 au 07 Octobre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Salade verte				
	<b>Cervelas à l'Alsacienne</b> Filet de merlu à la crème d'aneth	<b>Gardiane de taureau</b> Calamar à la romaine		<b>Raviolis au fromage</b> Sauté de volaille au curry	<b>Dos de merlu aux amandes</b> <b>Steak haché sauce au bleu</b>
	<b>Blé au beurre</b> <b>Purée de carottes</b>	<b>Riz blanc</b> <b>Choux fleurs sautés</b>		<b>Epinards à la crème</b>	<b>Pommes noisettes</b> <b>Haricots verts à l'ail</b>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef				
	Corbeille de de fruits frais				



## LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras  
élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont  
susceptibles de contenir des  
allergènes. Merci de prendre  
renseignements auprès  
du chef de cuisine



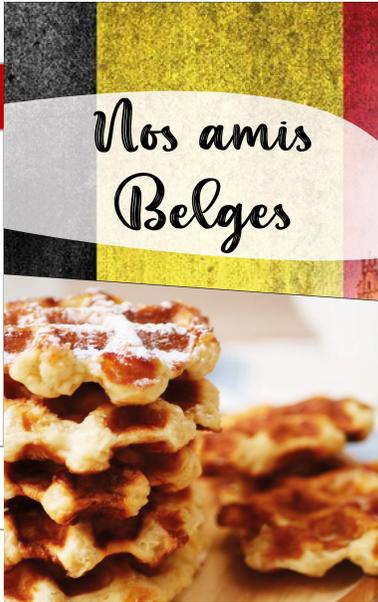
## LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos  
diététiciennes pour un apport  
équivalent en protéines

# LA MERCI LITTORAL

Semaine 10 au 14 Octobre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Salade verte				
	<b>Haché de veau au jus</b> <b>Filet de merlu en croûte d'herbes</b>			<b>Omelette au fromage</b> <b>Poulet rôti à l'ail</b>	<b>Merguez grillées</b> <b>Filet de hoki à l'armoricaine</b>
	<b>Boulgour</b> <b>Endives braisées</b>		<b>Macaronis au beurre</b> <b>Brocolis fleurette</b>	<b>Riz pilaf</b> <b>Gratin de choux fleurs</b>	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			
Desserts du Chef					
Corbeille de de fruits frais					



## LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



## LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines



# LA MERCI LITTORAL

## Semaine 17 au 21 Octobre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Salade verte				
	Mijoté de porc aux épices Dos de merlu sauce vierge	Escalope de volaille à la crème Filet de hoki sauce au beurre		Quiche chèvre, épinards	Rabas d'encornets Quenelles de volaille gratinées
	Semoule au beurre Haricots verts à l'ail	Pommes grenailles Poêlée forestière		Pâtes à la bolognaise Gratin de courge	Petits pois Navets glacés
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef				
	Corbeille de de fruits frais				



### LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines