



LA MERCI LITTORAL

Semaine du 07 au 11 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Salade verte				
	REPAS DU CHEF	Paleron de boeuf et ses légumes Gratin de poisson aux petits légumes Pommes vapeur		Chili sin carne Aiguillettes de volaille aux épices Riz pilaf Poêlée de légumes	FERIE
	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

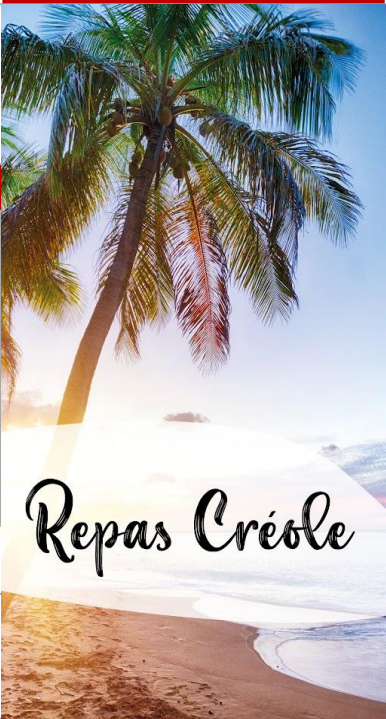
Des recettes élaborées par nos
diététiciennes pour un apport
équivalent en protéines



LA MERCI LITTORAL

Semaine du 14 au 18 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R			Entrées du Chef		
			Salade verte		
	Pâtes à la carbonara Pâtes au saumon Fondue de poireaux			Crêpe de blé noir aux légumes et fromage Sauté de poulet façon chasseur Semoule au beurre Butternut rôti	Sauté de boeuf aux oignons Filet de hoki sauce dieppoise Frites Poêlée forestière
			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 du 21 au 25 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Salade verte				
	Blanquette de veau Filet de lieu sauce tomate Riz blanc Carottes sautées	Sauté de volaille aux olives Dos de colin à la crème Semoule au beurre Purée de potiron		Galette végétarienne Steak haché de boeuf au jus Gratin dauphinois Haricots verts sautés	Filet de poisson sauce safranée Saucisse de Toulouse grillée Blé au beurre Epinards à la béchamel
	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 du 28 Novembre au 02 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Salade verte				
	Nuggets de volaille Nuggets de poisson Pâtes au beurre Poireaux à la crème	Sauté de porc aux oignons Filet de hoki sauce beurre blanc Gratin de choux fleur Haricots blancs		Riz cantonnais végétarien Rôti de dinde au jus Riz pilaf Haricots plats persillés	Aïoli de poisson Poulet sauce chasseur Pommes vapeur Légumes à l'aïoli
	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 du 05 au 09 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Salade verte				
	Couscous garni Dos de colin au citron Semoule au raisins secs Jeunes carottes	Aiguillettes de volaille à la crème Filet de hoki aux agrumes Pâtes au beurre Haricots beurre à l'ail		Tartiflette végétarienne Tartiflette du chef Poêlée de légumes verts	Poisson meunière et citron Sauté de volaille au lait de coco et citron vert Brocolis fleurette Boulgour
	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 du 12 au 16 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Salade verte				
	Paupiette de veau Filet de poisson sauce hollandaise Gratin de légumes Purée de patate douce	Hachis parmentier Brandade de poisson Carottes braisées		REPAS DE NOËL	Filet de lieu sauce estragon Colombo de porc Riz créole Epinards à la crème
	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