



LA MERCI

Semaine du 02 au 06 Janvier 2023



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J E U N E R		Friand au fromage Macédoine mayonnaise Salade verte aux croûtons Taboulé à la menthe	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade de pommes de terre Chou rouge aux pommes Rillettes de thon Céleri rémoulade	Pamplermousse au sucre Lentilles vinaigrette Quiche salée Salade d'endives à l'emmental
		Filet de merlu Steak haché au jus Carottes braisées Pâtes au beurre	Street Food Féculents du jour Légumes du jour	Curry de légumes végétarien Poulet rôti au jus Riz créole Haricots verts à l'ail	Poisson sauce citronnée Galopin de veau sauce crème Fondue de poireaux Semoule au beurre
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			
		Tarte au chocolat	Pâtisserie	Tropézienne	Epiphanie
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour			
		Chipolata sauce aux herbes Petits pois aux oignons	Brandade de morue	Chili con carne
	Corbeille de fruits de saison			



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 VEGETARIEN DE LA SEMAINE

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



LA MERCI

Semaine du 09 au 13 Janvier 2023



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	Rosette et condiments Carottes râpées vinaigrette Stick de mozzarella Salade de pois chiches	Salade de riz et maïs Nem à la menthe Salade verte vinaigrette Jambon blanc cornichons	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Brocolis vinaigrette Croque monsieur Accras de morue Salade composée	Wrap au fromage frais et crudités Pâté de campagne Salade de coeurs de palmiers Poireaux vinaigrette
	Filet de volaille sauce forestière Dos de merlu sauce à l'estragon Polenta crémeuse Gratin de choux-fleurs	Paupiette de veau au jus Filet de hoki au beurre blanc Ebly Endives meunières	Street Food Féculents du jour Légumes du jour	Falafels sauce blanche Escalope de porc sauce tomate Pâtes au beurre Poêlée de légumes	Filet de colin sauce crème Cordon bleu Riz pilaf Fondue d'épinards
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Tarte au citron	Beignet au sucre	Pâtisserie	Cookies	Eclair au chocolat
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Jambon blanc braisé Flan de butternut	Filet de hoki pané Riz blanc	Crêpe au fromage Purée de brocolis	Pilons de poulet marinés Haricots beurre persillés
	Corbeille de fruits de saison			



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

Semaine du 16 au 20 Janvier 2023



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	Salade mexicaine Saucisson à l'ail Betteraves vinaigrette Feuilleté à la viande	Rillettes de poisson Tarte aux poireaux Concombres vinaigrette Salade piémontaise	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Céleri vinaigrette Charcuterie et condiments Tielle sétoise Salade verte à l'emmental	Chou blanc aux pommes Salade de maïs et thon Tarte aux oignons Houmous et toast
	Sauté de volaille aux olives Dos de colin au pesto Blé au beurre Haricots verts sautés	Petit salé aux lentilles Calamars à la romaine Lentilles cuisinées Choux de Bruxelles	Street Food Féculents du jour Légumes du jour	Omelette au fromage Daube de boeuf Riz pilaf Jeunes carottes persillées	Fish and chips Boulettes d'agneau sauce curry Frites Poêlée de légumes verts
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Flan pâtissier	Donut's	Pâtisserie	Tarte aux pommes	Brownies
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour				
	Cordon bleu Purée de légumes	Marmite du pêcheur et ses petits légumes	Lasagnes à la bolognaise	Rôti de dinde au miel Semoule au beurre	
	Corbeille de fruits de saison				



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 VEGETARIEN DE LA SEMAINE

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

LA MERCI

Semaine du 23 au 27 Janvier 2023



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	Oeuf mimosa Carottes râpées vinaigrette Lentilles à l'échalote Quiche au fromage	NOUVEL AN CHINOIS 	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Macédoine de légumes Salade composée Pizza Mousse de sardines	Coleslaw Cake salé Champignons vinaigrette Pâté en croûte
	Rôti de porc à la moutarde Pépité de colin aux épinards		Street Food Féculents du jour Légumes du jour	Tortis sauce au fromage Steak haché sauce tomate	Dos de merlu sauce nantua Escalope de volaille à la crème
	Boulgour Poêlée de carottes et butternut			Fondue de poireaux Pâtes au beurre	Riz au beurre Brocolis fleurette
	Chausson aux pommes		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages		
			Pâtisserie	Coulant au chocolat	Tarte au citron
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Parmentier de légumes	Lieu sauce citronnée Poêlée de légumes	Filet de poulet sauce curry Pommes de terre röstis	Quiche Lorraine Jardinière de légumes
	Corbeille de fruits de saison			



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 VEGETARIEN DE LA SEMAINE

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



LA MERCI

Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2023



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	Wrap au thon et crudités Salade verte et dés d'emmental Oeuf mayonnaise Salade de riz	Tarte aux poireaux Salade de choux rouges Charcuterie et condiments Feuilleté aux légumes	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Carottes râpées Houmous Salade de pommes de terre Rosette et cornichons	Pamplermousse au sucre Rillettes de sardines Taboulé Salade d'endives et noix
	Boulettes d'agneau façon tajine Filet de colin aux épices	Escalope de veau hachée sauce poivre Filet de poisson et sauce tartare	Street Food	Lasagnes chèvre et épinards Merguez grillées	Rouille de seiche Blanquette de volaille
	Semoule Légumes à tajine	Ecrasé de pommes de terre Carottes braisées	Féculents du jour Légumes du jour	Coquillettes au beurre Haricots verts à l'ail	Riz créole Choux fleurs à la béchamel
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Gâteau au citron	Tarte au chocolat	Pâtisserie	CHANDELEUR	Muffin
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour				
	Omelette au fromage Gratin de courge	Risotto aux champignons	Jambon braisé à la diable Coeur de blé	Cordon bleu Purée de céleri	
	Corbeille de fruits de saison				



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 VEGETARIEN DE LA SEMAINE

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



LA MERCI

Semaine du 06 au 10 Février 2023



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	Médailon de surimi et mayonnaise Salade composée Salade de blé Tarte fine à l'oignon	Salade de choux, raisins et pommes Salade de pois chiches Mousse de thon Jambon cru et cornichons	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Betteraves vinaigrette Saucisson à l'ail Salade de lentilles Chou fleur sauce cocktail	Salade de mâche aux dés de poires Salade de pâtes Fenouil râpé Charcuterie et condiments
	Hachis parmentier Filet de lieu au beurre blanc Purée de pommes de terre Brocolis fleurette	Cuisse de poulet grillée au jus Filet de poisson meunière Lentilles cuisinées Carottes braisées	Street Food Féculents du jour Légumes du jour	Omelette aux herbes Blanquette de dinde Riz blanc Poêlée forestière	Paupiette de veau au jus Dos de colin sauce tomate Blé au beurre Haricots verts sautés
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Beignet au sucre	Eclair	Pâtisserie	Brownie	Tarte citron meringuée
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour				
	Saucisse de Toulouse grillée au jus Polenta crémeuse	Crêpe au fromage Poêlée de légumes verts	Pâtes au saumon	Boulettes de boeuf aux épices Jeunes carottes sautées	
	Corbeille de fruits de saison				



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 VEGETARIEN DE LA SEMAINE

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



LA MERCI

Semaine du 13 au 17 Février 2023



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	Salade mexicaine Endives vinaigrette Feuilleté au fromage Salade caesar	Carottes râpées vinaigrette Salade composée Pâté de campagne et condiments Pizza au chorizo	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Céleri rémoulade Salade de perles Houmous et toast Charcuterie et condiments	Macédoine de légumes Cake au jambon Salade verte et croûtons Rillettes de sardines
	Poulet chasseur Filet de hoki rôti	Boulettes de boeuf sauce Napolitaine Falafels sauce tomate	Street Food	Jambalaya aux légumes Chili con carne	Tartiflette maison Dos de merlu sauce aux herbes
	Penne au beurre Blettes gratinées	Boulgour Gratin de choux fleurs	Féculents du jour Légumes du jour	Riz blanc Brocolis à l'ail	Pommes lamelles sautées Haricots beurre
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Gaufre au chocolat	Gâteau basque	Pâtisserie	Gâteau au yaourt	Tarte aux pommes
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour				
	Beignets de poisson sauce tartare Purée de potiron	Wings de poulet Wok de légumes	Quenelle de volaille gratinée Poêlée de légumes	Raviolis au fromage	
	Corbeille de fruits de saison				



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 VEGETARIEN DE LA SEMAINE

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