

# LA MERCI

Semaine du 08 au 12 Mai 2023



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	FERIE	Salade de riz provençale Friand au fromage Salade verte et croûtons <b>Tomate vinaigrette</b>	Salade verte Carottes râpées Salade bar	<b>Concombres au yaourt</b> Oeufs dur mayonnaise Salade de pâtes, maïs et ciboulette Houmous et toast	<b>Salade de pommes de terre échalote</b> Radis beurre Jambon blanc et cornichons Betteraves vinaigrette
		<b>Sauté de porc aux olives</b> Filet de hoki à l'aneth  <b>Semoule au beurre</b> Haricots verts à l'ail	<b>Street Food</b>  Féculets du jour Légumes du jour	<b>Dahl de lentilles corail</b> Poulet basquaise  <b>Riz créole</b> Courgettes braisées	<b>Nuggets de poisson</b> Chipolatas sauce aux herbes  <b>Boulgour</b> <b>Carottes sautées</b>
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			
		Beignet au chocolat	Pâtisserie	Flan pâtissier	Tarte au citron
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour				
		Pizza reine Salade verte Féculent	Penne à la bolognaise Poêlée de légumes	Piperade aux dés de volaille Féculent	
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 15 au 19 Mai 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Entrée BIO	Entrée du Monde	Street food	Menu végétarien	Régional
D E J U N E R	Carottes râpées vinaigrette Salade mexicaine <b>Crêpe au fromage</b> Macédoine mayonnaise <b>Sauté de poulet sauce cajun</b> Filet de merlu à l'estragon  Blé pilaf <b>Poêlée de légumes</b>	Rillettes de thon et toast Salade de lentilles Tomates féta <b>Concombre vinaigrette</b>	Salade verte Carottes râpées Salade bar	<b>FERIE</b>	
	<b>Street Food</b>				
	Féculents du jour Légumes du jour				
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Tropézienne	Donut's	Pâtisserie		
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour				
	Raviolis à la sauce tomate Poêlée de légumes	Wings de poulet Tomates à la provençale Féculent			
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 22 au 26 Mai 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 verte au fromage Tapenade et toast Médaille de surimi et mayonnaise <b>Melon</b>	Saucisson à l'ail Samoussa aux légumes Tomates vinaigrette <b>Tielle Sétoise</b>	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade de pommes de terre Salade composée <b>Oeuf dur mayonnaise</b> Salade de haricots verts	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Salade de riz Rillettes de sardines Salade verte
	<b>Côte de porc sauce barbecue</b> Filet de lieu beurre blanc  <b>Pommes de terre sautées</b> Brocolis gratinés	<b>Pilons de poulet rôtis marinés</b> Marmite du pêcheur  <b>Riz pilaf</b> Ratatouille	<b>Street Food</b>  Féculents du jour Légumes du jour	<b>Quiche ricotta, épinards</b> Cordon bleu  Lentilles cuisinées <b>Tomate rôtie à l'ail</b>	<b>Filet de colin et citron</b> <b>Boulettes d'agneau sauce curry</b>  <b>Pâtes au beurre</b> Courgettes braisées
	<b>Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages</b>				
	Tarte chocolat	Gaufre au sucre	Pâtisserie	Quatre quarts	Chou à la crème
	Corbeille de de fruits frais				

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Filet de poisson pané Carottes persillées Féculent	Croque monsieur Salade verte Féculent	Escalope milanaise Coquillettes au beurre Poêlée de légumes	Hachis parmentier Salade verte
	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 29 Mai au 02 Juin 2023



	LUNDI Entrée BIO	MARDI Entrée du Monde	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI Régional
D E J E U N E R	LUNDI DE PENTECÔTE	Concombres vinaigrette Quiche salée Salade de maïs thon Charcuterie et condiments	Salade verte Carottes râpées Salade bar	<b>Pastèque</b> Salade verte et croûtons Accras de morue Salade piémontaise	Rosette et cornichons Taboulé <b>Macédoine de légumes</b> Tomates vinaigrette
		Sauté de porc au caramel Fricassé de poisson gratiné  <b>Blé au beurre</b> Blettes à la tomate	Street Food  Féculets du jour Légumes du jour	<b>Falafels sauce fromage blanc, ail, curry</b> Filet de hoki sauce aneth  Penne au beurre <b>Poêlée de courgettes et carottes</b>	<b>Rouille de seiche</b> Cuisse de poulet  <b>Riz pilaf</b> Haricots beurre persillés
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			
		Eclair au chocolat	Pâtisserie	Cookie	Tarte aux pommes

Corbeille de de fruits frais

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Omelette au fromage Poêlée champêtre Féculent	Pâtes à la bolognaise Poêlée de légumes	Nuggets de volaille Polenta crémeuse Poêlée 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 VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

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