



# LA MERCI LITTORAL

## Semaine du 26 Février au 1er Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Sauce bolognaise Gratin de poisson au curry  Pâtes au beurre Poêlée forestière	Sauté de poulet aux olives Filet de lieu sauce hollandaise  Semoule au beurre Choux fleurs gratinés		Tortillas aux oignons Colombo de porc  Purée de patate douce Haricots verts sautés	Dos de merlu au beurre blanc Quenelle de volaille sauce aurore  Riz blanc Epinards à la crème
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef				
	Corbeille de de fruits frais				



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 04 au 08 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Boulettes d'agneau sauce napolitaine Filet de hoki sauce aux herbes  Pommes de terre rôties Poêlée de légumes	Saucisse grillée Dos de colin aux épices  Lentilles cuisinées Carottes		Gratin de macaronis au fromage Pilons de poulet tex mex  Pâtes au beurre Fondue de poireaux	Filet de lieu au citron Rôti de porc à la tomate  Blé au beurre Gratin de brocolis
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef				
	Corbeille de de fruits frais				



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 11 au 15 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Boeuf à la provençale Filet de hoki sauce aneth  Purée de pommes de terre Haricots verts	Porc à la moutarde Dos de merlu à la crème  Semoule au beurre Poêlée de légumes		Omelette aux fines herbes Aiguillettes de poulet sauce cajun  Riz blanc Choux fleurs persillés	Filet de poisson meunière et citron Paupiette de veau sauce forestière  Boulgour Gratin de légumes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef			<i>Dessert des abeilles</i>	
	Corbeille de de fruits frais				



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 18 au 22 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Sauté de poulet à la crème Colombo de poisson  Semoule au beurre Fondue d'épinards	Chipolatas grillée Filet de merlu à l'estragon  Purée de patate douce Brocolis gratinés		Boulettes de soja à la tomate Nuggets de volaille  Pâtes au beurre Carottes sautées	Filet de colin à la catalane Rôti de porc au jus  Pommes boulangères Printanière de légumes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef				
	Corbeille de de fruits frais				



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 25 au 29 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	<p>Escalope de porc sauce diable</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Pommes de terre rôties au thym</p> <p>Haricots beurre</p>	<p>Sauté de boeuf à l'indienne</p> <p>Filet de lieu sauce dieppoise</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Fondue de poireaux</p>		<p>Chili sin carne</p> <p>Merguez grillée</p> <p>Riz blanc</p> <p>Poêlée de légumes</p>	<p>Fish and chips</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce forestière</p> <p>Frites</p> <p>Carottes sautées</p>
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Desserts du Chef				
	Corbeille de de fruits frais				



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 1er au 05 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
D E J E U N E R	LUNDI DE PÂQUES	Entrées du Chef			
		Lasagnes à la bolognaise Filet de lieu au citron  Pâtes au beurre Courgettes sautées		Galette végétarienne Pilons de poulet marinés  Polenta crémeuse Poêlée de légumes	Dos de colin au pesto Sauté de dinde tomate basilic  Blé pilaf Haricots verts persillés
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages			
		Desserts du Chef	<i>Dessert de Pâques</i>		Desserts du Chef
		Corbeille de de fruits frais			



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