



LA MERCI

Semaine du 26 Février au 1er Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J U N E R	Carottes râpées Friand au fromage Betteraves vinaigrette Salade de pommes de terre	Salade de pois chiches Poireaux vinaigrette Jambon blanc et cornichons Salade verte et croûtons	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Taboulé Quiche lorraine Céleri rémoulade Endives vinaigrette	Macédoine de légumes Oeuf mayonnaise Lentilles à l'échalote Charcuterie et condiments
	Pâtes bolognaise Gratin de poisson au curry Pâtes au beurre Poêlée forestière	Sauté de poulet aux olives Filet de lieu sauce hollandaise Semoule Carottes braisées	Street Food Féculents du jour Légumes du jour	Tortillas aux oignons Rissolette de veau au jus Pommes boulangères Gratin de choux fleurs	Dos de merlu au beurre blanc Colombo de porc Riz blanc Epinards à la crème
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Cookie	Tarte au chocolat	Pâtisserie	Chausson aux pommes	Brownie
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour				
	Galette de sarrasin complète Légumes	Tartiflette Salade verte	Filet de poisson pané et citron Blé pilaf Légumes	Pizza au fromage Salade verte	
Corbeille de fruits de saison					



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 04 au 08 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J U N E R	Salade mexicaine Médaille de surimi mayonnaise Pizza Salade fromagère	Salade de pâtes Coleslaw Nems de légumes Haricots verts vinaigrette	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Salade de riz Rillettes de thon Salade composée Cake olives fromage	Chou fleur sauce cocktail Tarte au thon Betteraves feta Tapenade d'olives et toast
	Boulettes d'agneau sauce napolitaine Filet de hoki sauce aux herbes Blé pilaf Gratin de brocolis	Pilons de poulet Tex Mex Filet de poisson meunière et citron Riz blanc Purée de potimarron	Street Food Féculets du jour Légumes du jour	Falafels sauce blanche Rôti de dinde au jus Pommes de terre grenailles Fondue de poireaux	Filet de lieu au citron Saucisse grillée Lentilles cuisinées Carottes sautées
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Eclair	Tarte aux pommes	Pâtisserie	Tarte au citron	Flan pâtissier
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour				
	Quiche au poulet Salade verte	Filet de hoki pané Féculent Légumes	Hachis parmentier du Chef Salade verte	Cordon bleu Pâtes au beurre Légumes	
	Corbeille de fruits de saison				



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 11 au 15 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J U N E R	Quiche au fromage Chou blanc vinaigrette Carottes râpées Salade de pommes de terre	Jambon cru et condiments Céleri rémoulade Salade de pois chiches Salade verte au thon	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Betteraves vinaigrette Salade composée Crêpe au fromage Charcuterie et cornichons	Salade de perles Salade de chèvre chaud Chou rouge aux pommes Accras de morue
	Aiguillettes de poulet sauce cajun Filet de hoki sauce aneth Riz blanc Blettes à la tomate	Porc à la moutarde Filet de poisson et citron Semoule au beurre Poêlée de légumes	Street Food Féculets du jour Légumes du jour	Quenelles Paupiette de veau sauce forestière Penne au beurre Choux-fleurs gratinés	Dos de merlu à la crème Viennoise de dinde sauce tartare Purée de pommes de terre Duo de haricots
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Tarte bourdaloue	Gâteau au chocolat	Pâtisserie	Dessert des abeilles	Gaufre
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour				
	Bruschetta jambon mozzarella Salade verte	Boulettes de boeuf sauce curry Pommes de terre Légumes	Chipolatas aux herbes Salsifis béchamel Féculent	Sauté de poulet aux oignons Blé pilaf	
Corbeille de fruits de saison					



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 18 au 22 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J U N E R	Radis beurre Rosette et condiments Salade de blé Toast de tapenade	Tortis au surimi Pamplemousse au sucre Feuilleté au fromage Salade composée	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Pizza Salade verte et croûtons Oeuf dur mayonnaise Carottes râpées	Salade piémontaise Endives aux noix Samoussas de légumes Sardines à l'huile
	Sauté de poulet aux olives Filet de merlu à l'estragon Semoule Gratin de légumes	Chipolatas Filet de poisson meunière et citron Pommes boulangères Carottes sautées	Street Food Féculets du jour Légumes du jour	Boulettes de soja à la tomate Nuggets de volaille Pâtes au beurre Tombée d'épinards	Filet de colin à la catalane Rôti de porc au jus Riz créole Haricots verts
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Muffin	Tarte croisillon abricots	Pâtisserie	Donut's	Eclair
Corbeille de de fruits frais					

	Crudité du Jour				
D Î N E R	Gratin de macaronis au jambon Légumes	Fricassée de poisson gratiné Boulgour Légumes	Pilons de poulet à la texane, sauce barbecue Pommes de terre Légumes	Quiche au fromage Salade verte	
Corbeille de fruits de saison					



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 25 au 29 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
D E J E U N E R	Saucisson à l'ail et cornichons Salade verte à l'emmental Salade de riz Coeurs de palmiers vinaigrette	Houmous de pois chiches Coleslaw Crêpe au fromage Salade de haricots verts	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Céleri rémoulade Taboulé Rillettes de thon Salade de perles	Salade de thon et maïs Betteraves vinaigrette Quiche aux légumes Wrap au jambon
	Escalope de porc sauce diable Marmite du pêcheur Pommes de terre rôties au thym Brocolis fleurette	Sauté de boeuf à l'indienne Filet de colin à la dieppoise Blé pilaf Fondue de poireaux	Street Food Féculents du jour Légumes du jour	Chili sin carne Merguez grillée Riz blanc Poêlée de légumes	Filet de poisson aux agrumes Poulet sauce forestière Pommes de terre Carottes sautées
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
	Tarte au citron	Flan pâtissier	Pâtisserie	Tarte aux pommes	Tropézienne
Corbeille de de fruits frais					

D Î N E R	Crudité du Jour				
	Filet de poisson bordelaise Gratin de légumes Féculent	Croque monsieur Salade verte	Rôti de dinde sauce miel Polenta crémeuse Légumes	Carbonara Pâtes au beurre Légumes	
Corbeille de fruits de saison					



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 1er au 05 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI Street food	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI	
D E J E U N E R	LUNDI DE PÂQUES	Concombre bulgare Médailon de surimi et mayonnaise Pizza Jambon blanc et cornichons	Salade verte Carottes râpées Salade bar	Carottes râpées Oeuf dur mayonnaise Salade de pois chiches Nems de légumes	Salade de riz Salade verte et croûtons Croque au fromage Salade composée	
		Pilons de poulet marinés Filet de lieu au citron Pâtes au beurre Piperade	Street Food Féculents du jour Légumes du jour	Galette végétarienne Risotto au jambon Riz blanc Courgettes sautées	Dos de colin au pesto Emincé de dinde tomate basilic Polenta crémeuse Haricots verts	
		Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
		Tarte coco	Pâtisserie	<i>Dessert de Pâques</i>	Cookie	
Corbeille de de fruits frais						

D Î N E R	Crudité du Jour			
	Dos de colin sauce orientale Boulgour Légumes	Chili con carne Riz créole Légumes	Quiche lorraine Salade verte	
Corbeille de fruits de saison				



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