



# LA MERCI LITTORAL

## Semaine du 1er au 05 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Sauce bolognaise Dos de colin sauce crème	Sauté de porc à la provençale Filet de hoki sauce créole		Omelette	Filet de poisson meunière et citron Chipolatas grillées au thym
	Pâtes au beurre Petits pois aux oignons	Semoule Carottes braisées		Cordon bleu	Boulgour Gratin de courgettes
	Pommes de terre rissolées Haricots verts à l'ail				
	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 08 au 12 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Sauté de poulet aux olives Filet de merlu à l'aneth	Jambon braisé sauce barbecue Colombo de poisson		Sauce fromagère	Rouille de seiche Rôti de porc aux oignons
	Blé pilaf Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre Aubergines rôties		Sauce carbonara	Riz blanc Brocolis fleurette
	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 15 au 19 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Sauté de boeuf à l'indienne Marmite du pêcheur  Semoule au beurre Courgettes sautées	Rougail saucisse Filet de lieu au pesto  Riz blanc Carottes sautées		<div style="background-color: #c8e6c9; padding: 5px;">Quiche ricotta épinards</div> Pilons de poulet marinés  Rösties de pommes de terre Poêlée de légumes	Fricassée de poisson gratinée Boulettes à l'agneau sauce tomatée  Pâtes au beurre Tomates persillées
	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 22 au 26 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
D E J E U N E R		 <p><b>REPAS A THÈME</b></p> <p><b>ENGLISH TIME</b></p>	Entrées du Chef			
	<p>Paupiette veau sauce champignons</p> <p>Beignets de poisson sauce tartare</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petits pois</p>			Falafels sauce blanche	<p>Filet de merlu sauce aux crevettes</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p>	
				Saucisse grillée	<p>Tortis</p> <p>Poêlée de légumes</p>	<p>Boulgour</p> <p>Gratin de courgettes</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 29 Septembre au 03 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Aiguillettes de volaille sauce forestière Calamars à la romaine  Riz pilaf Brocolis fleurette	Sauté de boeuf à la provençale Filet de hoki sauce citron  Pommes de terre Carottes vichy		Gratin de macaronis au fromage  Dos de colin à la tapenade  Macaronis Piperade	Brandade de poisson Rôti de porc au jus  Purée de pommes de terre Haricots verts à l'ail
	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 06 au 10 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Tajine de volaille Poisson à la bordelaise	Lasagnes à la bolognaise Sauce au thon		Galette végétarienne	Filet de poisson meunière et citron Boulettes au veau sauce curry
	Semoule Légumes à tajine	Pâtes Chou-fleur braisé		Jambalaya à la saucisse	Blé Gratin 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 13 au 17 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Pilons de poulet tex mex Filet de lieu sauce à l'échalote	Escalope de porc gratinée à la moutarde Poisson au curry et lait de coco		Chili sin carne	Nuggets de poisson Merguez
	Frites Poêlée de légumes	Penne Haricots beurre		Quenelles sauce aurore	Gnocchis Fondue de poireaux
	Riz blanc Carottes sautées				
	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