



LA MERCI LITTORAL

Semaine du 09 au 13 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Boulettes au boeuf sauce tomatée Filet de hoki sauce à l'aneth Semoule Haricots verts sautés	Porc à la moutarde Filet de colin sauce rouille Pommes noisette Gratin de légumes		Nuggets de blé sauce tartare Nuggets de poulet sauce tartare Farfalles Petits pois au jus	Gratin de poisson aux fruits de mer Paupiette au veau sauce forestière Riz créole 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 16 au 20 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R			Entrées du Chef		
	Saucisse fumée Filet de merlu sauce à l'estragon Lentilles cuisinées Carottes braisées			Omelette aux fines herbes Jambon braisé à la diable Penne Haricots beurre à l'ail	Brandade de poisson Aiguillettes de volaille sauce tomate Purée de pommes de terre Poêlée de légumes
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages		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 23 au 27 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Rôti de dinde et oignons confits Dos de merlu sauce dieppoise Pommes de terre rissolées Chou-fleur rôti	Boeuf au paprika Filet de poisson meunière et citron Riz blanc Fondue d'épinards		Tortellinis ricotta épinards Raviolis à la viande Courgettes sautées	Calamars à la romaine Pilons de poulet marinés Purée de patate douce Poêlée 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 30 Mars au 03 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Blanquette de dinde Waterzoï de colin Semoule Carottes vichy	Rouille de seiche Boulettes au veau sauce napolitaine Riz pilaf Petits pois aux oignons		Galette végétarienne Escalope de porc sauce moutarde Rösties de pommes de terre Gratin de brocolis	Filet de lieu sauce hollandaise Cordon bleu Pâtes Haricots plats
	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 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	FERIE	Pâtes à la carbonara Pâtes au saumon Tombée d'épinards		Chili sin carne	Filet de poisson meunière et citron Merguez Purée de pommes de terre Gratin de légumes
				Chili con carne	
				Riz blanc Poêlée de légumes	
	Plateau de Fromages et Assortiment de Laitages				
		Dessert de Pâques	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 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Entrées du Chef				
	Boeuf à l'indienne Marmite du pêcheur Polenta crémeuse Brocolis fleurette	Poulet basquaise Dos de colin façon basquaise Riz blanc Carottes sautées		Quenelle nature sauce crème Escalope viennoise Pâtes Cordiale de légumes	Dos de colin sauce pesto Chipolatas Frites Gratin de courgettes
	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