

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU



JEUDI 01 Sep

Duo de pastèque et tomate

Penne à la napolitaine

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt

VENDREDI 02 Sep

Carottes râpées vinaigrette

Colin sauce coco

Semoule berbère

Courgettes saveur du midi

Fruits

MARCQ INSTITUTION

Ce menu est cuisiné par le chef Fichten Alexis et son équipe



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 05
Sep

Tomate vinaigrette

Chipolatas aux herbes

Colin à la provençale

Purée de pommes de terre

Carottes locales béchamel 

Compote pommes pêches

MARDI | 06
Sep

Duo concombre maïs

Emincé de poulet
sauce champignons

Riz créole

Haricots verts

Salade de fruits

JEUDI | 08
Sep

Taboulé

Gratin de pomme de terre 

Courgettes saveur du jardin

Tomates au four

Cotentin

Gâteau ananas amande 

VENDREDI | 09
Sep

Céleri rémoulade

Poissonnette
sauce tartare 

Blé à la tomate

Epinards à la béchamel

Yaourt nature sucré

 **Produits locaux**  **Nouveauté**  **Pêche responsable**

**Ce menu est cuisiné par
le chef Fichten Alexis
et son équipe**

MARCOQ INSTITUTION



Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 12
Sep

Duo de betterave et tomate

Echine de porc

Filet de colin

Pommes cubes rissolées

Courgettes saveur du midi

Fruits

MARDI 13
Sep

Courgettes Bio râpées au pistou
Plat Bio

Poulet sauce mimolette

Penne

Petits pois carottes

Yaourt aromatisé

JEUDI 15
Sep

Carottes râpées vinaigrette

Chili végétarien

Riz créole

Gouda

Gâteau au yaourt

VENDREDI 16
Sep

Friand au fromage

Filet de lieu sauce tomate

Purée de brocolis
et pommes de terre

Fruits

Père responsable
Verger EcoRespon
Vegetarien
Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef Fichten Alexis et son équipe

MARCO INSTITUTION



Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 19
Sep

Céleri rémoulade

Saucisse de Toulouse

Omelette nature

Lentilles

Carottes braisées

Velouté aux fruits

MARDI | 20
Sep

Tomate vinaigrette

Jambon blanc

Pommes grenailles rôties

Courgettes saveur orientale

Salade de fruits

JEUDI | 22
Sep

Duo de pastèque et tomate

Tarte aux légumes

Haricots verts

Cotentin

Gâteau au yaourt

VENDREDI | 23
Sep

Chou rouge râpé sauce
échalote

Beignet calamar

Purée de carottes persillées

Smoothie fruits rouges

 Origine
France

 Nouveauté

 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef Fichten Alexis
et son équipe

MARCO INSTITUTION

elior 

*Du plaisir d'être
passionné*

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 26
Sep

Duo concombre maïs

Kefta d'agneau sauce tomate

Semoule berbère

Tomate provençales

Ananas Bio
Plat Bio

MARDI 27
Sep

Concombre au maïs

Tortis tricolores
à la méditerranéenne

Cotentin

Verrine de fromage
blanc aux fruits

JEUDI 29
Sep

Rillettes à la sardine

Jambon blanc

Jambon de dinde

Pommes de terre au four

Haricots verts

Gâteau marbré

VENDREDI 30
Sep

Mini-pizza

Poissonnette

Ratatouille et riz

Fruits

 Végé Vegetarien  Spécialité du chef  Pêche responsable  Verges Eco-Respons

Ce menu est cuisiné par
le chef Fichten Alexis
et son équipe

MARCO INSTITUTION

 MARCO
INSTITUTION
170 rue du Collège CS 47033
44700 Marçay sur Indre

elior 

Déjeuner
cuisiné

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 03
Oct

Potage de légumes

légumes, pomme de terre

Gaspacho de tomates

Gaspacho de courgettes et chèvre

Riz à la mexicaine

tomates, haricot rouge, ail, riz, poivrons

Courgettes saveur du midi

Raisin blanc

MARDI 04
Oct

Coleslaw

carotte, chou blanc

Penne à la bolognaise

Penne à la sauce tomate

Yaourt aux fruits

JEUDI 06
Oct

Tomate mimosa

Steak haché

Pommes frites

Haricots beurre saveur du jardin

Fruits

VENDREDI 07
Oct

Crêpe au fromage

Parmentier de poisson

Carottes persillées

Compote de pommes

 Végétarien  Origine France  Verges EcoRaspion  Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef Fichten Alexis
et son équipe

MARCQ INSTITUTION

 **MARCQ**
INSTITUTION
170 rue du Collège CS 42033
59100 Marcq en Baroeul France

elior 



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 10
Oct

Betterave à la vinaigrette

Chipolatas grillées

Pavé de colin sétoise

Riz de grand-mère

Brocolis

Compote de pommes

MARDI | 11
Oct

Potage aux légumes

Boulettes de
bœuf sauce tomate

Semoule aux raisins

Carottes au cumin

Raisin blanc

Fruits

JEUDI | 13
Oct

Potage au potiron

Boulette de lentilles
sauce basquaise

Ragoût de légumes
chou vert, navets, carottes, coriandre, Bouillon de

Moelleux ananas et épices

VENDREDI | 14
Oct

Dips carottes sauce aneth

Cabillaud sauce
tomate vanillée

Coquillettes

Epinards branche indi

Yaourt nature sucré

 Pêche
responsable  Vergers
EcoRespons

Ce menu est cuisiné par
le chef Fichten Alexis
et son équipe

MARCOQ INSTITUTION

 ellior



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU



LUNDI 17
Oct

Potage à la tomate

Penne végétariques
paprika coco

Poêlée champêtre

Yaourt aromatisé

MARDI 18
Oct

Céleri rémoulade

Sauté de bœuf

Purée de patates
douce et pommes de terre

Raisin blanc

JEUDI 20
Oct

Carottes râpées vinaigrette

Paëlla poulet

Pavé 1/2 sel

Gâteau aux poires

VENDREDI 21
Oct

Carottes râpées

Boulettes de
bœuf sauce tomate

Pommes frites

Haricots verts

Petit pot vanille fraise

Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef Fichten Alexis
et son équipe

MARCO INSTITUTION

