

## LE SAVIEZ-VOUS ?

La merguez est une saucisse originaire du Maghreb, très appréciée pour son goût relevé. Elle est traditionnellement préparée à base de viande de mouton et/ou de bœuf, finement hachée, dans laquelle on retrouve le gras de la viande naturellement présent pour lui donner du goût, et éviter qu'elle soit sèche en cuisson. Contrairement à d'autres saucisses, elle ne contient pas de porc. Sa couleur rouge caractéristique ne vient pas d'un colorant, mais principalement d'un mélange d'épices : paprika, piment, cumin, ail, coriandre, et parfois de la harissa. Ces épices lui donnent son goût légèrement piquant et très parfumé.

La préparation est ensuite mise dans un boyau naturel (souvent de mouton) pour lui donner sa forme fine et allongée. Elle est généralement consommée grillée, à la poêle ou au barbecue.

Résultat : une merguez savoureuse, épicée et emblématique des grillades !

LUNDI  
20/04/2026

MARDI  
21/04/2026

MERCREDI  
22/04/2026

JEUDI  
23/04/2026

VENDREDI  
24/04/2026

M  
E  
N  
U

Carottes râpées  
vinaigrette

Sauté de veau sauce  
au poivre

Riz

Yaourt nature, sucre

Fruit

Concombre à la crème

Filet de Hocky sauce  
hollandaise

Haricots verts

Ortolan

Semoule au lait

## BUFFET AMERICAIN :

Assortiments crudités

Burger fish  
cheeseburger

Frites incurvées

Cookies

Taboulé

Jambon de dinde

Purée de brocolis

Comté

Fruit

Céleri rémoulade

Carré de seitan

Fondue de poireaux et  
carottes

Petit suisse aux fruits

Muffin pépites chocolat

## GOUTER

Gâteau  
Compote

Baguette  
Pâte à  
tartiner  
Fruits

Muffin double chocolat  
Fruits

Tranche de brioche  
Yaourt nature  
Confiture  
sucré

Baguette  
Beurre  
Briquette lait chocolat

## LE SAVIEZ-VOUS ?

La merguez est une saucisse originaire du Maghreb, très appréciée pour son goût relevé. Elle est traditionnellement préparée à base de viande de mouton et/ou de bœuf, finement hachée, dans laquelle on retrouve le gras de la viande naturellement présent pour lui donner du goût, et éviter qu'elle soit sèche en cuisson. Contrairement à d'autres saucisses, elle ne contient pas de porc. Sa couleur rouge caractéristique ne vient pas d'un colorant, mais principalement d'un mélange d'épices : paprika, piment, cumin, ail, coriandre, et parfois de la harissa. Ces épices lui donnent son goût légèrement piquant et très parfumé.

La préparation est ensuite mise dans un boyau naturel (souvent de mouton) pour lui donner sa forme fine et allongée. Elle est généralement consommée grillée, à la poêle ou au barbecue.

Résultat : une merguez savoureuse, épicée et emblématique des grillades !

LUNDI  
20/04/2026

MARDI  
21/04/2026

MERCREDI  
22/04/2026

JEUDI  
23/04/2026

VENDREDI  
24/04/2026

M  
E  
N  
U

Carottes râpées  
vinaigrette

Sauté de veau sauce  
au poivre

Riz

Yaourt nature, sucre

Fruit

Concombre à la crème

Filet de Hocky sauce  
hollandaise

Haricots verts

Ortolan

Semoule au lait

Tomate vinaigrette

Merguez

Potatoes

Vache qui rit

Liégeois chocolat

Taboulé

Jambon de dinde

Purée de brocolis

Comté

Fruit

Céleri rémoulade

Carré de seitan

Fondue de poireaux et  
carottes

Petit suisse aux fruits

Muffin pépites chocolat

GOUTER

Gâteau Compote

Baguette Pâte à  
tartiner  
Fruits

Muffin double chocolat  
Fruits

Tranche de brioche Confiture  
Yaourt nature sucre

Baguette Beurre  
Briquette lait chocolat