






CARTHIER

Collectivity

Au menu Semaine
Du 18 au 22 Mai 2026



LUNDI

-  Betteraves, vinaigrette framboise
-  Gnocchis à la provençale & emmental
-  Fromage blanc sucré

JEUDI

Déjeuner Signature


avec un




chef étoilé 







Nous avons le plaisir d'accueillir le chef
Jean-Marie Merly,

- . Compagnon du Tour de France des Devoirs Unis,
- . Chef étoilé Michelin,
- . Membre de l'Académie Culinaire de France, de l'Académie Nationale de Cuisine et des Disciples d'Escoffier.





 Soupe froide de petits pois,
frite de panisse aux crevettes & graines torrifiées

-  Pomponette de volaille farcie aux épinards, duo de pommes de terre & patates douces
-  Jus parfumé au hachis de champignons à l'estragon
-  Tarte tiède au sucre, coulis de fraise mentholé

MARDI

-  Salade Laitue, vinaigrette au miel
-  Saucisse aux herbes
-  Semoule & pois chiches
-  Gâteau maison

VENDREDI

-  Salade de tomates, crudités & féta
-  Beignets de calamars
-  Pommes de terre ail & persil
-  Salade de fruits frais au fromage blanc

