


CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX CASERNE BATTESTI

Mai

Du 03 au 07
Semaine 18

Tous nos plats sont
cuisinés sur place  sauf **

Lundi 03

Asperges vinaigrette
Pâté basque

Sot-l'y-laisse de dinde à la
crème

Omelette espagnole (Chorizo-
poivrons)

salade cervelas pdt
cornichons

Tagliatelles fraîches
Duo de carottes glacées

Fromages
Fruits et laitages

Mousse citron & chocolat

Mardi 04

Salade trévisse aux anchois
Cœur de palmier

Emincé de porc au caramel

Wings de poulet

Salade d'ebly aux fruits de
mer (saumon)

Meli melo gourmand
Légumes wok

Fromages
Fruits et laitages

Tarte fine aux pommes

Mercredi 05

Melon / pastèque
Mousse de foie

Pièce de bœuf
Echalottes

Calamars sautés persillade

Salade poulet-bacon, sauce
Caesar ciboulette

Frites
Trio de légumes

Fromages
Fruits et laitages

Beignet au chocolat

Jeudi 06

Taboulé printanier
Salade de patates douces
(patates douces, épinards frais,
avocat, ricotta)

Tortellini aux fromages sauce
pesto

chili con carne

salade Bo bun crevettes

Salade
riz basmati

Fromages
Fruits et laitages

Sabayon de fraises


Vendredi 07

Buffet d'entrées

Saumon à l'aneth

Rognons de bœuf
sauce mère

Salade de lentilles vertes,
quinoa, radis noir , oignons
rouges et saucisses fumées

Purée de patate douce
Poêlée gourmande (pois
gourmands, champignons,
haricots plats) 

Fromages
Fruits et laitages 

Assortiment de desserts **

NB : Réservez vos repas auprès du personnel de salle, sur place, ou au 2 4097 (interne), pour les appels extérieurs 05-56-90-28-28 avant 10h00.



Fait maison



Label rouge



Végétarien



Viandes de France



Produits Bio



Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Le choix sera possible dans la limite des plats confectionnés.