

Août

Du 09 au 13

Semaine 32

CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX MESS DE MÉRIGNAC

Tous nos plats sont
cuisinés sur place  sauf ***

Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Assortiment de crudités Nems au poulet	Poireaux vinaigrette Salade piémontaise	Melon pastèque Charcuterie	Salade de chou comté salade strasbourgeoise	Buffet d'entrées
Emincés de poulet thaï au basilic ~ Bagel tartiflette ~ Poké bowl au thon	Travers de porc mariné ~ Andouillette de canard ~ Salade de pousse épinards (œuf mollet ,bacon)	Pièce de bœuf sce au bleu ~ Fish and chips ~ Salade printanière (fèves, asperges, semoule crevettes)	Paëlla ~ Quiche au jambon ~ Salade de chèvre et poulet	Brandade de morue ~ Foie de veau bordelaise ~ Salade auvergnate (mâche, bleu ,crozets jambon sec)
Nouilles sautées Poêlée d'Asie	Riz pilaf Haricots verts persillade	Frites Flan de courgettes	salade verte Poêlée de légumes	Pomme de terre vapeur Carottes sautées Salade
Fromages ou laitages	Fromages ou laitages	Fromages ou laitages	Fromages ou laitages	Fromages ou laitages
Fruits ou Tarte coco	Fruits ou Baba au rhum	Fruits ou Pot de crème choco noisette	Fruits ou Tarte aux fruits	Fruits ou Dessert

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