

Du 18 au 22
OCTOBRE

CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX MESS DE MÉRIGNAC

Semaine 42

Tous nos plats sont
cuisinés sur place  sauf **

Lundi 18

Salade d'endives à la feta et
aux agrumes
Salade trévise aux anchois
(noix, parmesan)
Velouté de courgette à la
menthe
Sauté de veau marengo
~
Andouillette sauce
moutarde
~
Wraps poulet chaud
Riz
Brocolis
Fromages ou laitages
Fruits ou
Tarte pomme aux noix **

Mardi 19

Champignons tomates aux
fines herbes
Assiette de charcuterie **
Assiette de fruits de mers
Spaghettis à la bolognaise
~
Rôti de porc au miel
~
Salade d'automne
(magret fumé, œuf poché, patate
douce)
Spaghettis
Endives braisées
Fromages ou laitages
Fruits ou
Flan pâtissier**

Mercredi 20

Trio de carottes
Salade de chou comté
Potage de légumes
Pièce de bœuf sauce
marchand de vin
~
Filésime de poisson tex mex
~
Salade Italienne
(pâte, salade, tomate, parmesan,
jambon)
Frites
Courgettes sautées
Salade verte
Fromages ou laitages
Fruits ou
Semoule aux raisins

Jeudi 21

Menu BASQUE

Salade Basque
(salade, pomme de terre,
jambon, poire, fromage)

Pâté Basque

Soupe Basque

Axoa de veau

Omelette Basque

Pommes vapeur &

Piperade

Poêlée forestière

Koka dessert Basque

Vendredi 22

Buffet d'entrées
Filet de dorade royale aux
épices douces
~
Chou farci
~
Croque monsieur
Céréales gourmandes
Carottes glacées
Fromages ou laitages
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