

Juillet

Du 26 au 30/07

Semaine 30

CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX MESS DE MÉRIGNAC

Menu estival

Tous nos plats sont
cuisinés sur place  sauf **

Lundi 26

Mousse d'asperge verte au
comté

Assiette de charcuterie

Boulettes de bœuf à la
basquaise

Foie de veau au vinaigre
balsamique

Salade César

Riz pilaf

Piperade

Fromages ou laitages 

Fruits
ou
Crème brûlée

Mardi 27

Verrine tomate concombre
au basilic

Œuf mimosa au thon

Poulet rôti à la crème au
thym et au persil 

Tarte aux poireaux 

Salade de sardines
(tomate, pdt, œuf dur, olives,
oignons rouges)

Purée de patate douce

Tomate provençale

Salade

Fromages ou laitages 

Fruits
ou
Tarte fine aux pommes

Mercredi 28

Champignons à la grecque
Tartine au chèvre, miel et
noix

Faux filet sauce échalotes

Filet de merlu en papillote 

Salade grecque à la fête

Frites

Haricots plats à la tomate

Fromages ou laitages 

Fruits
ou
Fraise à la menthe et à la
chantilly

Jeudi 29

Verrine aux deux saumons
(avocat, mangue, graines de sésames)

Gaspacho chantilly au
fromage frais

Crevettes sautées à la crème
d'ail et persil

Brochette de porc marinés
(poivrons, tomates, ananas)

Bo bun poulet 

Pâtes fraîches 

Aubergines à la parmesane

Fromages ou laitages 

Fruits
ou
Pêche melba (glace vanille)  

Vendredi 30

Buffet d'entrées

Filet de saumon sauce
hollandaise 

Kebab sauce blanche

Salade marco polo
(mini pâte, surimi, crevettes, sauce
cocktail)

Fry n' dips

Endives braisées

Salade

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