

# CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX CASERNE BATTESTI

# JAN

Du 25 au 29

Semaine 4

Tous nos plats sont  
cuisinés sur place, sauf \*\*



## Lundi 25

Concombre vinaigrette  
Œuf dur sauce cocktail

Cake à l'indienne

Rougail saucisses

Wings de poulet



Riz basmati

Poêlée de légumes

Fromages  
Fruits et laitages

Tresse aux noix de pécan

## Mardi 26

Carotte aux raisins secs  
Artichaut aux rillettes de  
thon  
Potage de légumes

Couscous (pilon, merguez,  
boulette d'agneau)

Lasagne aux légumes

Légumes couscous

Salade

Fromages  
Fruits et laitages

Pain perdu \*\* sauce caramel  
beurre salé

## Mercredi 27

Mousse de chou-fleur  
surimi  
Assiette de charcuterie  
Œuf à la florentine

Pièce de bœuf sauce  
béarnaise

Fish and chips

Frites

Légumes verts

Fromages  
Fruits et laitages

Riz au lait

## Jeudi 28

Gaspacho de tomate liégeois  
Salade de pâtes  
Verrine de patate douce et  
magret fumé

Pizza légumes ricotta

Lapin façon tajine

Purée de potiron  
Salsifis

Fromages  
Fruits et laitages

Feuilleté caramélisé

## Vendredi 29

Buffet d'entrées

Linguine aux deux saumons  
Sauté de porc au miel

Linguine  
Poêlée de légumes

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.