

DU 16 AU 20
Semaine 20



Mess Bouliac

Menu de la maréchaussée

LUNDI 16

MARDI 17

MERCREDI 18

JEUDI 19

VENDREDI 20

Rillettes
Salade fraîcheur de printemps

Oignons rings
Soupe glacée aux radis et
concombre

18€

Entrée

Tourte de ris de veau et
foie gras

Plat

Suprême de chapon sauce
champagne

Gratin de pommes de terre
et poêlée de champignons
forestiers

Assiette de deux fromages

Dessert

Finger chocolat tonka
Café macaron

Friand au conté
Charcuterie

Tarte à la tomate au chèvre et
basilic
ou
Wrap jambon crudités

Salade verte

Fromage ou laitage ** bio.

Assortiments de tarte

Buffet d'entrées

Poisson frais au pesto
ou
Salade au magret fumé

Boulgour aux petits légumes
Salade verte

Fromage ou laitage ** bio.

Dessert du jour

Pâtes Carbonara
ou
Salade de poulet miel

Pâtes
Salade verte

Fromage ou laitage * bio.

Dessert du jour

Pièce de Bœuf
ou
Assiette froide aux Pignons de
poulet et crudités

Pommes frites
Haricots verts

Fromage ou laitage ** bio.

Carpaccio d'ananas sauce
caramel et glace vanillé

Fait maison

Produit BIO

Label Rouge

Viande de France

Végétarien

Réservation auprès du personnel de salle au 05 56 68 82 46 ou (2 82 46 ligne interne) avant 9h30

Tous nos plats sont confectionnés MAISON sauf (***)

Visitez notre site: cerclemixtebordeaux.com

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