

# CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX CASERNE BATTESTI

# Mai

Du 16 au 20

Semaine 20

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

## Lundi 16

Chou blanc comté  
Acras de morue\*\*

Rougail saucisses  
Poke bolw poulet

*(quinoa, courgettes, avocat, tomate,  
fèves, poulet et œuf parfait)*

Riz  
Flan de courgette  
Salade verte

Fromages   
Fruits et laitages 

Ananas rôti

## Mardi 17

Cake au thon  
Assiette de charcuterie \*\*

Lasagne aux deux saumons  
épinards

Salade de porc aux pêches

**Suggestion du jour**  
*(sur réservation)*

Salade verte

Fromages   
Fruits et laitages 

Gaufre chantilly\*\*

## Mercredi 18

Crudités  
Tomate mozzarella

Pièce de bœuf  
Cassolette de poissons et fruit  
de mer

Salade chèvre bacon

**Suggestion du jour**  
*(sur réservation)*

Frites  
Brocolis 

Fromages   
Fruits et laitages

Salade de fruits

## Jeudi 19

Terrine de lapin  
Melon /pastèque

Jambalaya *(riz, poulet, chorizo,  
crevette, poivrons)*

Salade napolitaine

**Suggestion du jour**  
*(sur réservation)*

Fromages   
Fruits et laitages 

Tarte bourdaloue

## Vendredi 20

Buffet d'entrées

Aile de raie aux tomates et  
amandes

Salade thon pomme de terre

Polenta  
Tomate provençales

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.