

CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX CASERNE BATTESTI

Semaine 6

Du 06 au 10 FEVRIER

Tous nos plats sont
cristinés sur place  sauf**

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
<p>Champignons à la grecque Potage de chou et carotte</p> <p>Pilons de Poulet rôti à la mexicaine ou Croque monsieur maison</p> <p>Pommes de terre sautées Ratatouille Salade</p> <p>Fromages Fruits et laitages</p> <p>Fromage blanc aux Cubes de pêche au sirop</p>	<p>Salade de concombre Assiette de charcuterie Bouchée à la reine</p> <p>Cassoulet maison (manchon de canard, saucisse de Toulouse , saucisson à l'ail) ou Paupiette de veau aux olives</p> <p>Haricots blancs Courgettes sautées</p> <p>Fromages Fruits et laitages</p> <p>Eclair au café</p>	<p>Terrine de légumes** Salade de pâtes Soupe de poisson</p> <p>Bœuf grillé sauce aux poivres ou Endives au jambon</p> <p>Frites Haricots verts persillade Salade</p> <p>Fromages Fruits et laitages</p> <p>Riz au lait maison</p>	<p>Chou blanc fromage Verrine de pomme de terre au thon Boursin Feuilleté chèvre miel</p> <p>Poule au pot sauce blanche ou Tête de veau sauce ravigote</p> <p>Riz Carottes rôties</p> <p>Fromages Fruits et laitages Pain perdu crème de caramel</p>	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Brandade de morue ou Pizza reine (jambon, champignons)</p> <p>Salade</p> <p>Fromages Fruits et laitages Assortiment de desserts**</p>

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.