

# CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX CASERNE BATESTTI

Du 24 au 28

JANVIER

Semaine 4

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



Mardi 24

Salade de chou blanc  
vinaigre de riz/ oignons frits

Sauté de porc à l'ananas  
champignons noirs  
Pousses de bambou  
Filet de merlu  
au wasabi

Nouilles sautées  
Poêlée asiatique

Fromages  
Fruits et laitages

Beignets aux pommes

Mardi 24

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

Rougail saucisses  
Brochette de volaille

Riz pilaf  
Salade

Fromages  
Fruits et laitages

Salade de fruits

Mercredi 25

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

Pièce de bœuf beurre  
maître d'hôtel   
Lapin aux pruneaux

Frites  
Haricots verts

Fromages  
Fruits et laitages

Semoule au lait et raisins

Jeudi 26

Gaspacho de tomate liégeois  
Salade de pâtes

Pizza jambon, mozzarella  
Fish and chips

Purée de potiron  
Salsifis sautés

Fromages  
Fruits et laitages

Oreillons de pêches  
chantilly

Vendredi 27

Buffet d'entrées

Saumon à la normande  
Rognons de bœuf

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.*