


FEVRIER


CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX CASERNE BATTESTI

Du 30/01 au 3/02

Semaine 5

Tous nos plats sont
cuisinés sur place  sauf **

Lundi 30

Mille feuille betterave
mozzarella
Assiette de charcuterie
Velouté d'asperges
Coq au vin à l' ancienne
Flammekueche 
Ecrasé de pomme de terre
Poêlée forestière
Salade
Fromages
Fruits et laitages
Crème brulée vanille

Mardi 31

Radis beurre
Salade niçoise
Toast chèvre chaud pané
Tagliatelles carbonara
Rouelle de veau aux
 carottes
Pâtes tagliatelles
Carottes braisées
Salade
Fromages
Fruits et laitages
Tarte au citron meringuée

Mercredi 01

Salade de céleri
Salade de de boeuf
Potage de légumes
Rôti de bœuf 
Ficelle picarde
(galette de sarrasin,
jambon, fromage, 
champignons)
Frites
Gratin de côtes de blettes
Fromages
Fruits et laitages
Ananas chantilly



Jeudi 02

Salade maïs, carotte, soja
Verrine de courgettes épicées
au chèvre
Calamars à la romaine
Blanquette de volaille 
Filet de poisson bordelaise
**
Riz
Salade verte
Fromages
Fruits et laitages
Crêpes au sucre maison



Vendredi 03

Buffet d'entrées
Fish and chips
sauce tartare
Foie de veau persillade
Boulgour quinoa
Poêlée de légumes
Salade
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.