

Mai

Du 16 au 20

Semaine 20

CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX CASERNE BATTESTI

Tous nos plats sont
cuisinés sur place  sauf **

Lundi 16

Chou blanc comté
Acras de morue**

Rougail saucisses
Poke bolw poulet

*(quinoa, courgette, 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
fruits de mer
Salade chèvre, miel, bacon

Suggestion du jour
(sur réservation)

Frites
Brocolis 

Fromages 
Fruits et laitages

Salade de fruits

Jeudi 19

Pâté basque
Melon /pastèque

Jambalaya
*(riz, poulet, chorizo, crevette,
poivron)*
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 provençale

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.