

# CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX MESS DE MÉRIGNAC

Du 25 au 29  
OCTOBRE  
Semaine 43

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



## Lundi 25

Salade concombre à la grecque  
Saucisson à l'ail  
Feuilleté chèvre miel

Araignée porc marinée  
~  
Salade césar

Polenta crémeuse  
Epinards à la crème

Fromages ou laitages

Fruits ou  
Muffins \*\* & crème anglaise

## Mardi 26

Avocat vinaigrette  
Jambon pays  
Velouté de potiron

Pizza ricotta et légumes  
~  
Salade de Foie de veau tiède laqué au miel

Salade verte

Fromages ou laitages

Fruits ou  
Panna cotta fruits rouges

## Mercredi 27

Salade haricot beurre  
Terrine de légumes  
Œuf cocotte aux asperges

Pièce de bœuf sauce tartare  
~  
Filet de poisson sauce vin blanc

Dipper fries  
Gratin de choux de Bruxelles  
Salade verte

Fromages ou laitages

Fruits ou  
Beignets

## Vendredi 29

Buffet d'entrées

Moules au curry  
~  
Poireaux à la flamande

Frites  
Ratatouille

Fromages ou laitages

Fruits ou  
Dessert

*Assiette samoussa accras  
Achards réunionnais  
Soupe Réunionnaise*

*Rougail saucisse*

*Brochette de dinde marinée romarin citron*

*Riz basmati  
Haricots champignons  
plats*



*Gâteau patate douce*

*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