

MAI

Du 13 AU 17

CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX CASERNE BATESTI

Semaine 20

Tous nos plats sont
cuisinés sur place  savaf**

Lundi 13

Salade de cœur de palmier
Feuilleté aux fromages 

- . Saucisse au vin blanc
sauce au bleu
- . Cassolette de poissons
au safran
- . salade marine

Gratin de pommes de terre
Fondue de poireaux


Fromages
Fruits et laitages


Tarte aux pommes
normande

Mardi 14



Salade Asiatique 
Nems

- . **Yakitoris de poulet**
- . **Porc au caramel** 


Riz cantonais 
Poêlée asiatique





Fromages
Fruits et laitages

Beignet de pommes
Salade de fruits exotiques

Mercredi 15

Macédoine mayonnaise
Filet de maquereaux
Potage Dubarry 


- . Bœuf braisé à la tomate
- . Omelette(oignons
pommes de terre) 
- . Bo bun au thon


Penne rigate 
Chou braisé


Fromages
Fruits et laitages

Gauffre au sucre

Jeudi 16

Poireau vinaigrette mimosa 
Terrine de campagne

- . Couscous poulet, boulettes
- . Langue de bœuf sauce
piquante 
- . Quiche lorraine


Semoule aux raisins
Poêlée de légumes
salade verte 

Fromages
Fruits et laitages

Entremet bio

Vendredi 17

Buffet d'entrées

- . Filet de merlu au curry
- . Quenelles de volaille aux
olives 
- . cordon bleu

Frites
Haricots plat d'Espagne

Fromages
Fruits et laitages

Dessert

Une grillade accompagnée de frites vous sera proposée tout au long de la semaine avec un supplément 6.10€

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Le choix sera possible dans la limite des plats confectionnés.



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.