

Du 25 au 29  
Septembre

Semaine 39

# CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX MESS DE MÉRIGNAC

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

## Lundi 25

Duo de crudités

(carotte, céleri)

Vol au vent de la mer

Sauté de porc au caramel

--

Pizza

(boeuf haché, poivron)

--

Salade de pâtes au poulet

Riz basmati

carottes au beurre et  
persil

Fromages ou laitages

Fruits ou

Fromage blanc fermier  
coulis de fruits

## Mardi 26

Verrine de betteraves au  
chèvre

Œuf cocotte du jour

Pintade rôtie au cidre

--

Tête de veau  
sauce ravigotte

--

Salade du sud ouest

Poêlée de légumes

Pommes vapeur

Salade verte

Fromages ou laitages

Fruits ou

Crêpes au chocolat

## Mercredi 27

Crème de tomate chantilly

Salade de Mâche (lardons,  
emmental, croutons)

Paleron de boeuf braisé

--

Cabillaud en croute  
d'herbes

--

Croque monsieur  
maison

Frites

Gratin de choux-fleurs

Salade verte

Fromages ou laitages

Fruits ou

Riz au lait Maison

## Jeudi 28

Mousse de canard

Salade d'endives  
au bleu et aux noix

Jambalaya poulet

Crevettes

--

bo bun au bœuf sésame

--

Parmentier de canard

Riz

Poêlée de légumes

Fromages ou laitages

Pâtisserie

## Vendredi 29

Buffet d'entrées

Calamars grillés persillade

--

Brioché, poulet  
crudités et emmental

--

Saucisse grillée

Méli-mélo gourmand

Fondue de poireaux

Fromages ou laitages

Fruits ou

Dessert

**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