

Du 19 au 23
SEPTEMBRE

Semaine 38

CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX MESS DE MÉRIGNAC

Tous nos plats sont
cuisinés sur place



Lundi 19

Mille feuille
(champignons, tomate mozza)
Salade de cervelas

Osso bucco de veau

~
Salade de pâtes
(pâte, poulet, salade, tomate,
parmesan)

Pommes de terre à la
provençale
Légumes grillés
Fromages ou laitages

Fruits
ou
Ananas chantilly

Mardi 20

Céleri rémoulade
Verrine de mousse de
betterave

Chili con carne

~
Salade poke bowl aux
crevettes
(quinoa, fèves, maïs, mangue,
nem)

Purée de carotte
Duo de brocolis
choux fleur

Fromages ou laitages

Fruits
ou
Pâtisserie

Mercredi 21

Rosace melon jambon
Salade pommes de terre et
anchois

Pièce de bœuf sauce tartare

~
Fish and chips

~
Salade d'endive
(pommes de terre, pomme,
chèvre)

Frites
Tian de légumes
Salade verte

Fromages ou laitages

Fruits
ou

Cheesecake

Jeudi 22 Menu Breton

Rillettes de sardines
Bulots

**Filet mignon au cidre et
confit d'oignons**

~
Galette saumon fumé

Riz
Poireaux à la crème
Salade verte

Fromages ou laitages

Fruits
ou
Gâteau Breton

Vendredi 23

Buffet d'entrées

Filet de Merlu en papillote

~
Langue de bœuf
sauce piquante

Riz
Poêlée de légumes
Salade verte

Fromages ou laitages

Fruits
ou
Dessert
Glaces

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