

Du 26 au 30
Septembre

Semaine 39

CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX MESS DE MÉRIGNAC

Tous nos plats sont
cuisinés sur place  sauf **

Lundi 26

Duo de crudités

(carotte, céleri)

Vol au vent de la mer

Sauté de porc au caramel

~

Pizza

(boeuf haché, poivron, cheddar et
sauce barbecue)

Riz basmati

Salsifis, carottes au beurre
et persil

Fromages ou laitages

Fruits ou

Fromage blanc fermier
coulis de fruits

Mardi 27

Velouté froid de betteraves

au chèvre

Œuf cocotte florentine

Lasagne au saumon
ricotta

~

Salade César

Poêlée de légumes

Salade verte

Fromages ou laitages

Fruits

ou

Pastel de nata

Mercredi 28

Crème de tomate chantilly

Salade de Mâche (lardons,
emmental, croutons)

Pièce de bœuf sauce
marchand de vin

~

Cabillaud en croute
d'herbes

Frites

Gratin de choux-fleurs

Salade verte

Fromages ou laitages

Fruits ou

Riz au lait au chocolat
blanc

Jeudi 29

Mousse de canard

Melon

Velouté d'asperges

Saucisse de Toulouse
grillée

~

Filet de poisson

Haricots blancs

Poêlée de légumes

Fromages ou laitages

Pâtisserie

Vendredi 30

Buffet d'entrées

Blanquette deux poissons
(lotte et rouget)

~

Brioché, poulet
crudités et parmesan

~

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