

CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX MESS DE MÉRIGNAC

Du 21 au 25
NOVEMBRE
Semaine 47


Tous nos plats sont
cuisinés sur place  sauf **



MENU ANTILLAIS



Jeudi 24

Bisque d'écrevisses
Verrine salade, thon, crevette,
avocat
Assiette créole 
(samoussa, accras)

Colombo de porc
(poivrons, aubergine, carotte, courgette,
pomme de terre, poudre à colombo)
Aubergine créole farci au
poisson

Riz pilaf
Salade

Blanc manger coco



Lundi 21

Oufs mayonnaise
Salade de patates douces
(patates douces, épinards frais,
avocat, ricotta)

Soupe de légumes du
potager

Saucisse de Toulouse

Langue de boeuf sauce
piquante

Lentilles
Haricots verts
Champignons

Fromages ou laitages

Fruits ou
Crème brûlée

Mardi 22

Céleri rave pomme verte
Verrine de betterave
Feuilleté chèvre miel

Pizza légumes grillés
ricotta

Poireaux jambon béchamel

Ebly
Salade

Fromages ou laitages

Fruits ou
Cake citron pavot

Mercredi 23

Jambon blanc macédoine
Verrine thon poivrons
Oignons rings

Pièce de bœuf sauce poivre

Poisson à la bordelaise

Fry'n dip
Choux fleur en gratin

Fromages ou laitages

Fruits ou
Riz au lait maison

Vendredi 24

Buffet d'entrées

Cassolette de poisson aux
fruits de mer

Tartine landaise
(gésier, effiloché de canard,
tomatade, roquette)

Frites
Poêlée de légumes
Salade

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