

Du 12 AU 16  
DECEMBRE

Semaine 50

# CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX MESS DE MÉRIGNAC

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

## Lundi 12

Salade de légumes râpés  
Charcuterie  
Velouté poireaux

Sauté de porc caramel  
ananas

Pizza merguez sauce bbq  
(viande hachée, poivrons  
oignons rouges)

Riz basmati  
Légumes wok asia

Fromages ou laitages

Fruits ou  
Chou patissier

## Mardi 13

Salade de betterave  
Cake salé  
Bouchée à la reine

Cuisse de poulet roti

Poisson bordelaise

Gnocchis sautés  
Poelée brocolis,  
champignons

Fromages ou laitages

Fruits ou  
Pain perdu brioché  
sauce caramel

## MENU DE NOEL Mercredi 14

*Saumon gravelax  
crème de wasabi*

*Civet de cerf  
Grand veneur*

*Tagliatelles  
Carottes glacées*

*Buchette de Noël*



## Jeudi 15

Salade de cœur de palmier  
cornet de jambon  
soupe de poisson

Quiche lorraine

wrap végétarien

Frites  
Salade composée  
(courgette tomate  
concombre)

Fromages ou laitages

Fruits ou  
Salade de fruits

## Vendredi 16

Buffet d'entrées

Brandade de morue

~  
Brochette de volaille  
au poivre vert

~  
Semoule aux raisins  
Légumes du soleil  
Salade verte

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