

Cercle Mixte Régional de la Gendarmerie d'Aquitaine

Mess de la caserne Bouliac

**Menus semaine 43**

**Lundi 19 octobre au vendredi 23 octobre 2020**

**TOUT EST FAIT MAISON**  **SAUF (\*\*)**

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22 100% CH'T'I !	VENDREDI 23
<p align="center"><i>Buffet d'entrées</i></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Cuisse de Poulet</b>  (Citrons, tomates)</p> <p align="center">Ou</p> <p align="center"><b>Hamburger</b> (Steak de bœuf, cheddar, salade, tomate, oignons, lard grillé...)</p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Pâtes</b></p> <p align="center"><b>Pommes rissolées** et Salade</b></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Fromage**</b> </p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Fruits et laitages**</b> </p> <p align="center"><b>Compte et son biscuit**</b></p> <p align="center">*****</p> <p align="center"><b><u>CÔTES DE BŒUF</u></b> 10€ prix normal, soit 8.73€ avec asa. A commander avant 9h00</p>	<p align="center"><i>Buffet d'entrées</i></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Chili con carne</b>  Ou</p> <p align="center"><b>Foie de Veau</b></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Riz</b></p> <p align="center"><b>Haricots plats</b></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Fromage**</b> </p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Fruits et laitages**</b> </p> <p align="center"><b>Assortiments de tartes**</b></p>	<p align="center"><i>Buffet d'entrées</i></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Cœur de Rumsteak</b> Sauce au poivre ou</p> <p align="center"><b>Cuisse de Canette</b> </p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Pommes de terre grenaille</b> <b>Poêlée de légumes</b></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Fromage**</b> </p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Fruits et laitages</b> </p> <p align="center"><b>Entremets fraises</b></p>	<p align="center"><i>Salade d'endives, pommes et noix</i></p> <p align="center"><b>Tarte au maroilles</b></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Carbonnade Flamande</b> (Bœuf, bière brune, bouquet garni, pain d'épice, moutarde...)</p> <p align="center"></p> <p align="center"><b>Côte de Porc sur demande</b></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Frites**</b></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Tarte au sucre</b></p> <p align="center"></p>	<p align="center"><i>Buffet d'entrées</i></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Crumble de Dorade aux amandes</b> Ou</p> <p align="center"><b>Noix de Jambon mariné au miel</b></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Tagliatelles de légumes</b> <b>Gratin d'épinard</b></p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Fromage**</b> </p> <p align="center">~~~~~</p> <p align="center"><b>Fruits et laitages**</b> </p> <p align="center"><b>Assortiment de dessert</b></p>



Fait maison



Produits BIO



Label Rouge



Viandes de FRANCE



Végétarien

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Le choix sera possible dans la limite des plats confectionnés.*

**Visitez notre site : [cerclmixtebordeaux.com](http://cerclmixtebordeaux.com)**

**Réservation auprès du personnel de salle *sur place* ou au 2 8246 (ligne interne) avant 9h30.  
(Pour les appels extérieurs 05-56-68-82-46)**