

CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX MESS DE MÉRIGNAC

Du 14 au 18
NOVEMBRE
Semaine 46

Tous nos plats sont
cuisinés sur place  sauf **

Lundi 14

Salade trévisse aux anchois
(noix, parmesan)
Velouté potiron

Escalope de volaille panée
sauce tomates

Pâtes torsade
Brocolis
persillade

Fromages ou laitages

Fruits ou
Eclair au chocolat ou café

Mardi 15

Taboulé
Pamplemousse aux
crevettes

Moussaka à la grecque
~
Tendron de veau mariné

Céréales gourmandes
Carottes vichy
Salade

Fromages ou laitages

Fruits ou
Crème dessert

Mercredi 16

Céleri rémoulade
Potage aux vermicelles

Pièce de bœuf grillée
sauce poivre
~
Rabas d'encornets panés
sauce tartare

Frites
Poêlée de légumes

Fromages ou laitages

Fruits ou
Cheesecake

MENU BEAUJOLAIS Jeudi 17

Carottes râpées. œuf
mayonnaise
Assiette charcuterie
(jambon persillé, rilette saucisson)
Saucisson brioché

Coq au vin à l'ancienne
~
Andouillette grillée

Pommes vapeur
Duo de haricots - Salade

Gaufre chantilly



Vendredi 18

Buffet d'entrées
Aile de raie aux câpres
~
Boulettes d'agneau
sauce tomate

Riz à l'indienne
Flan de courgettes

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