







Cercle Mixte Régional de la Gendarmerie d'Aquitaine

Mess de la caserne Bouliac

Menus semaine 48

Lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

TOUT EST FAIT MAISON  SAUF (**)

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
<p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>~~~~~</p> <p>Côte de Porc  sauce charcutière</p> <p>Ou</p> <p>Assiette de charcuterie (Jambon de Bayonne, rosette, saucisson à l'ail, salade, cornichon, ...)</p> <p>~~~~~</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage** bio.</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruits et laitages** bio.</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>~~~~~</p> <p>Rougail Saucisse</p> <p></p> <p>Ou</p> <p>Pizza aux légumes grillés  (Aubergines, courgettes, poivrons, sauce tomate, mozzarella)</p> <p>~~~~~</p> <p>Riz</p> <p>Salade verte</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage** bio.</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruits et laitages** bio.</p> <p>Crème brûlée</p>	<p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>~~~~~</p> <p>Bœuf Bourguignon </p> <p>Ou</p> <p>Fish**</p> <p>~~~~~</p> <p>Frites**</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage** bio.</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruits et laitages** bio.</p> <p>Pain perdu</p>	<p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>~~~~~</p> <p>Tripes à la mode de Caen</p> <p>Ou</p> <p>Cuisse de poulet </p> <p>~~~~~</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Lentilles corail au curry</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage** bio.</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruits et laitages** bio.</p> <p>Baba au rhum</p>	<p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>~~~~~</p> <p>Filet de Dorade au Pesto</p> <p></p> <p>Ou</p> <p>Endives au Jambon</p> <p>~~~~~</p> <p>Pâtes</p> <p>Haricots Verts</p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage** bio.</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruits et laitages** bio.</p> <p>Assortiments de Tartes**</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

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**)