

Du 05 au 09  
DECEMBRE

Semaine 49

# CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX MESS DE MÉRIGNAC

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

Lundi 05

Mardi 06

Mercredi 07

MENU  
ALSACIEN  
Jeudi 08

Vendredi 09

Salade de chou-rouge  
Sardines au gros sel  
Assiette de chacuteries

Palette de porc à la diable  
Escalope de volaille  
à l'italienne

Purée de pomme de terre  
Poêlée de légumes

Fromages ou laitages

Fruits ou  
Crème gourmande  
spéculos

Salade croquante au fenouil,  
(chou-fleur, amandes)  
Velouté de carottes au lait de  
coco

Spaghetti bolognaise

Spaghetti  
Julienne de légumes

Fromages ou laitages

Fruits ou  
Tarte au chocolat fondant

Salade de betterave râpée à  
la pomme verte  
Torsade au cheddar

Rôti de bœuf sauce  
forestière  
Brochette de poulet mariné

Frites  
Haricots verts sautés  
persillade  
Salade

Fromages ou laitages

Fruits ou  
Riz au lait maison

*Saucisson en brioche*  
*Salade strasbourgeoise*

*Choucroute garnie à  
l'alsacienne*

*Omelette (champignons  
fromage pomme de terre)*

*Choucroute*  
*Duo de courgettes - Salade*

*Clafouti cerises*

Buffet d'entrées

Filet de perche  
meunière  
Sauté d'agneau aux petits  
légumes

Riz cantonais  
Butternut grillé  
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