

Avril

Du 26 au 30

Semaine 17

CERCLE MIXTE REGIONAL DE BORDEAUX CASERNE BATTESTI

*Tous nos plats sont
cuisinés sur place*



*sauf ***

Lundi 26

Mignardises salées
Jambon à la russe
Radis beurre

Tajine de pois cassés aux
boulettes de veau

Canard au miel

Salade perlé aux écrevisses,
pamplemousse et avocat

Pois cassés
Tian de légumes

Fromages
Fruits et laitages
Salade de fruits

Mardi 27

Tataki de thon
Salade de betterave

Linguine à la carbonara
végétariennes
Quiche au jambon cru et
asperges vertes

Salade de mâche au poulet,
treviso et radis rose, pdt,
sauce aux pois chiches

Linguine
Salade

Fromages
Fruits et laitages

Forêt noire

Mercredi 28

Cake au jambon de dinde
fromage
Choux blanc comté

Pièce de bœuf

Poisson à la bordelaise

Salade de haricots blancs,
chorizo, tomate confites,

Frites
Poêlée brocolis champignons
carottes

Fromages
Fruits et laitages

Flan au citron

Jeudi 29

Parmentier de morue
Courgettes à la grecque

Filet mignon de porc aux
marrons

Wrap surimi concombre
avocat

Roquette à l'oeuf mollet et au
roquefort, croûtons

Riz
Duo d'haricots

Fromages
Fruits et laitages

Crème dessert spéculos

Vendredi 30

Buffet d'entrées

Dorade en croûte d'herbes

Potatoes burger (ponoma)

Salade de conchiglioni à la
sardine au pesto et aux petits
légumes

Pommes grenailles
Endives braisées à l'orange et
chapelure de pain d'épices

Fromages
Fruits et laitages
Assortiment de desserts

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

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