

# Menus proposés\* au Cercle mixte de Sathonay-camp



## Semaine 12

Déjeuner		DATE	Dîner		RESERVATION
Taboulé Poulet forestière Semoule Poêlée de légumes au basilic Fromage ou Laitage Tarte normande	☺ 🇫🇷	Lundi 20 Mars 2023	Croque monsieur Rôti de veau aux olives Pommes de terre rissolées Mélange de légumes oubliés Fromage ou Laitage Fruits	☺ 🇫🇷	
Salade composée Bolognaise / fruits de mer Spaghettis Poêlée de légumes du soleil Fromage ou Laitage Crème dessert	☺ 🇫🇷	Mardi 21 Mars 2023	Entrée chaude Osso bucco de dinde Blé Côtes de blettes à la crème Fromage ou Laitage Compote	☺ 🇫🇷	En ligne sur notre site internet : <a href="https://www.cercle-mixte-sathonay.fr">https://www.cercle-mixte-sathonay.fr</a>
Coleslaw Kebab Frites Légumes grillés Fromage ou Laitage Fromage blanc et sa confiture	🇫🇷	Mercredi 22 Mars 2023	Œuf mimosa Filet de merlu Riz Haricots verts Fromage ou Laitage Salade de fruits	☺ ☺ 🇫🇷	PREVENTION  Lavage ou désinfection des mains obligatoire
Tartine aubergines mozza Bœuf bourguignon Penne Carottes rondelles Fromage ou Laitage Pâtisserie	☺ ☺ 🇫🇷	Judi 23 Mars 2023	Terrine de légumes Cordon bleu Purée de pomme de terre Navets glacés Fromage ou Laitage Fruits	🇫🇷	
Quenelle sauce aurore Steak de thon sauce vierge Riz Légumes ratatouille Fromage ou Laitage Roulé à la marmelade	☺ ☺ 🇫🇷 ☺	Vendredi 24 Mars 2023			HORAIRES DE PASSAGE DEJEUNER : ETAT MAJOR DE 11H30 A 12H30 - STAGE FORMATION EGM DE 12H30 A 13H30 - DINER : DE 18H30 A 19H30
		Samedi 25 Mars 2023			
		Dimanche 26 Mars 2023			VOTRE AVIS NOUS INTERESSE 

(\*Les menus proposés peuvent varier selon les approvisionnements ou si des impératifs de service l'imposent.



LEGENDE	
BIO	Agriculture Biologique
EPD	Écolabel Pêche Durable
V	Produit végétarien
LR	Label Rouge
FM	Label Fait Maison
VF	Label Viande de France
BBC	Label Bleu Blanc Cœur

Le Cercle Mixte s'engage contre le gaspillage alimentaire.  
Vous aussi prenez part ! Prenez du pain uniquement si vous avez l'intention de le manger. Vous avez une petite faim? Demandez à notre équipe de vous servir une portion adaptée.

Cercle mixte de Sathonay-Camp : [cmgscrestauration@gmail.com](mailto:cmgscrestauration@gmail.com) ou par téléphone au 01 37 85 20 53