

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



## Semaine 18

Déjeuner		DATE	Dîner		RESERVATION
Poireaux vinaigrette Escalope de dinde aux poivrons Blé pilaff blettes à la tomate Laitages/fromages crème aux œufs maison		Lundi 28-avr	Salade marco polo Cœur de filet de merlu aux herbes pomme grenaille Ratatouille Laitages/fromages 🇪🇺 Fruit		
Speck/chorizo Roti de veau sauce forestiere pomme de terre lamelles au boursin Gratin de choux fleur Laitages/fromages Mousse citron/ éclat de meringue	☺ ☺	Mardi 29-avr	Medaillon de surimi Pizza  Champignons à la crème Laitages/fromages 🇪🇺 Liegeois chocolat		En ligne sur notre site internet : <a href="https://www.cercle-mixte-sathonay.fr">https://www.cercle-mixte-sathonay.fr</a>
Macédoine mayonnaise steak haché/ saucisse de Toulouse Frites poelée légumes grillés bio Laitages/fromages 🇪🇺 Croissant à l'abricot		Mercredi 30-avr	Quenelle nature à la bisque de homard sauté de dinde coquille Haricots beurre Laitages/fromages 🇪🇺 Fruits		PREVENTION 
Bouchée à la reine Joue de porc à la crème d'ail Boulogne Pois gourmands aux lardons Laitages/fromages 🇪🇺 Tarte	☺ ☺	Jeudi 01-mai	salade avocat crevette Emincé de poulet kebab Semoule Poivrons grillés à l'huile d olive Laitages/fromages 🇪🇺 Fruit		
Salade mexicaine Filet de cabillaud sauce aux moules Riz créole fondue de poireau Laitages/fromages Mousse coco		Vendredi 02-mai	Salade de carottes Burger Dipping  Laitages/fromages Coupe glacée		HORAIRES DE PASSAGE DEJEUNER : ETAT MAJOR DE 11H30 A 12H30 - STAGE FORMATION EGM DE 12H30 A 13H30 - DINER : DE 18H30 A 19H30
Tresse volaille forestiere spaghetti à la bolo poelée de légumes  compote de pêche		Samedi 03-mai			VOTRE AVIS NOUS INTERESSE 
		Dimanche 04-mai			

(\*)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.