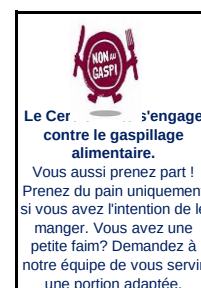


Menus proposés* au Cercle mixte de Sathonay-camp					
Semaine 42					
Déjeuner		DATE	Dîner		RESERVATION
Croissillon Dubarry / Carottes rapées Blanquette de dinde  Riz Duo de carottes au beurre à l'orange Laitages/fromages panna cotta/fruits		Lundi 13-oct	jambon blanc Sauté de veau au miel et citron Pois chiches au cumin Purée de potimaron Laitages/fromages Eclairs vanille		
Taboulé bœuf bourguignon Tagliatelles Poêlée de légumes verts Laitages/fromages yaourt aux fruits /Fruits		Mardi 14-oct	Lamelle artichaud vinaigrette saucisse de toulouse Lentilles blondes Endives braisées Laitages/fromages Compote de fruits		En ligne sur notre site internet : https://www.cercle-mixte-sathonay.fr
rillette moules sauce fromagère / steak haché Frites Haricots verts Laitages/fromages millefeuille /Fruits		Mercredi 15-oct	feuilleté au fromage escalope viennoise polenta flan de légumes Laitages/fromages Fromage blanc au coulis /fruits		PREVENTION 
houmous rose palette à la diable / filet de truite timbale de riz rose choux fleur rose Laitages/fromages délice framboise cassis		jeudi 16-oct	salade du jour Poisson à la provencale blé pilaff Poêlée wok Laitages/fromages Compote de fruits		Lavage ou désinfection des mains obligatoire 
Salade périgourdine Colin au citron Céréales gourmandes haricots beurre Laitages/fromages Mousse chocolat maison		Vendredi 17-oct			HORAIRES DE PASSAGE DEJEUNER : ETAT MAJOR DE 11H30 A 12H30 - STAGE FORMATION EGM DE 12H30 A 13H30 - DINER : DE 18H30 A 19H30
		samedi 18-oct			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



Cercle mixte de Sathonay-camp : cmgscrestoration@gmail.com ou par téléphone au 04 37 85 20 53