

Menus proposés* au Cercle mixte de Sathonay-Camp



Semaine 16

Déjeuner		DATE	Dîner		RESERVATION
Salade d'endives et aux noix Saucisse de Toulouse Pomme de terre röstî Duo de carottes au beurre à l'orange Laitages/fromages Muffins aux pépites de chocolat		Lundi 13-avr	Pizza Escalope italienne Boulgour Poêlée villageoise Laitages/fromages Fromage blanc crème de marron		
Samoussa Sauté de poulet à la cacahuète Semoule Ratatouille Laitages/fromages Tiramisu		Mardi 14-avr	Crêpe aux champignons ou Jambon fromage Bolognaise végétale Farfalle Courgettes sautées Laitages/fromages Bugnes		En ligne sur notre site internet : https://www.cercle-mixte-sathonay.fr
Carottes râpées Steaks hachés/ bavettes sauce béarnaise Frites Poêlée brocolis champignons Laitages/fromages Tarte à la praline / tarte aux sucre		Mercredi 15-avr	Rillettes Paupiettes de dinde aux girolles Lentilles blondes Flan de légumes Laitages/fromages Compote de fruits		PREVENTION
Menu Niçois Salade niçoise Daube provençale Tagliatelle Julienne de légumes Laitages/fromages Pithiviers à la pêche		Jeudi 16-avr	Terrine de marché de Provence Cuisse de lapin/ Steak de thon Riz Navets glacés Laitages/fromages Beignet		Lavage ou désinfection des mains obligatoire
Charcuterie Colin au citron Quinoa Epinard à la crème Laitages/fromages Tarte à la myrtille		Vendredi 17-avr	Salade composée Bruschetta Laitages/fromages Opera		HORAIRES DE PASSAGE DEJEUNER : ETAT MAJOR DE 11H30 A 12H30 STAGE FORMATION EGM DE 12H30 A 13H30 DINER : DE 18H30 A 19H30
Feuilleté à la viande Rougail saucisse Riz créole Haricots vert Crème dessert liégeoise		Samedi 18-avr			VOTRE AVIS NOUS INTERESSE
		Dimanche 19-avr			

(*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.