

Menus proposés* au Cercle mixte de Sathonay-Camp



Semaine 38

Déjeuner		DATE	Dîner		RESERVATION
☆ Salade de perle / Salade composée Farfalle Bolognese / fruits de mer Brunoise de légumes Laitages/fromages 🥗 Beignet chocolat noisette	☺	Lundi 14-sept	Betteraves Filet de poulet Purée ratatouille Laitages/fromages 🥗 Liégeois	☺	
Pâté en croûte Côte de porc à la crème d'ail Blé concassé à la tomate brocolis Laitages/fromages 🥗 gâteau basque	☺	Mardi 15-sept	oeufs dur mayo Escalope millanaise sauce tomate Macaronis en gratin Poêlée villageoise Laitages/fromages 🥗 mousse choco	☺	En ligne sur notre site internet : https://www.cercle-mixte-sathonay.fr
tomates feta Steak haché sauce au bleu Frites Haricots verts Laitages/fromages ILE FLOTTANTE	☺	Mercredi 16-sept	Feuilleté AU FROMAGE Pilon de poulet rôti Céréales gourmandes Tomate au four 🥗 Laitages/fromages 🥗 fruits au sirop	☺	PREVENTION
Nem/ samoussa Sauté de poulet aux champignons noirs Riz cantonais Poêlée asiatique Laitages/fromages 🥗 Tarte noix de coco		Jeudi 17-sept	Salade croutons œuf lardons Cervelas Orloff chou vert Polenta Laitages/fromages 🥗 tarte myrtilles	☺	
Salade composée pavé de saumon sauce hollandaise tagliatelles Fondue de poireaux Laitages/fromages chausson aux pommes	☺	Vendredi 18-sept			HORAIRES DE PASSAGE DEJEUNER : ETAT MAJOR DE 11H30 A 12H30 STAGE FORMATION EGM DE 12H30 A 13H30 DINER : DE 18H30 A 19H30
		Samedi 19-sept			
		Dimanche 20-sept			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.