

Menus proposés* au Cercle mixte de Sathonay-Camp



Semaine 17

Déjeuner		DATE	Dîner		RESERVATION
Mortadelle Filet mignon de porc Pommes vapeur Petits pois carottes Laitages/fromages 🥗 Fruits		Lundi 22-avr	Salade de chou rouge Filet de cabillaud sauce hollandaise Flageolets cuisinés Tomates au four Laitages/fromages 🥗 Beignet framboise		
Pizza Sauté de dinde Macaronis Poelée printanière Laitages/fromages 🥗 Yaourt aux fruits		Mardi 23-avr	salade composée Cordon bleu Blé Gratin brocolis Laitages/fromages 🥗 Cookie		En ligne sur notre site internet : https://www.cercle-mixte-sathonay.fr
Salade de tomates mozzarella Bavette/steak haché sauce au bleu Frites Brunoise de légumes Laitages/fromages 🥗 Liegeois fruits (andros)	☺ ☺ ☺	Mercredi 24-avr	Betteraves rouges Spaghetti bolognaise Salade verte Laitages/fromages 🥗 Fruits 🥗		PREVENTION Lavage ou désinfection des mains obligatoire
Moule à la catalane Paella royale Riz à l'espagnol Laitages/fromages 🥗 Crème catalane	☺ ☺	Jeudi 25-avr	Quiche lorraine Palette porc à la diable Purée Haricots-verts 🥗 Laitages/fromages 🥗 Salade de fruits		
Paté croute Pavé de saumon à la crème de poireaux Epautre Flan de légumes Laitages/fromages 🥗 Crème dessert	☺ ☺ ☺	Vendredi 26-avr	menu fin pmg		HORAIRES DE PASSAGE DEJEUNER : ETAT MAJOR DE 11H30 A 12H30 - STAGE FORMATION EGM DE 12H30 A 13H30 - DINER : DE 18H30 A 19H30
salade composée gigollette de poulet tex mex pommes noisette julienne de légumes Laitages/fromages 🥗 éclair chocolat		Samedi 27-avr			VOTRE AVIS NOUS INTERESSE
		Dimanche 28-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.