

Menus proposés* au Cercle mixte de Sathonay-Camp



Semaine 11

Déjeuner		DATE	Dîner		RESERVATION
Salade d'endives au bleu et noix Escalope de veau sauce forestière Penne rigate Mélange de légumes vert Laitages/fromages 🇪🇺 Pâtisserie/ fruit	☺	Lundi 10-mars	Salade de gésiers Boudins blanc au porto Blé Poêlée aux asperges Laitages/fromages 🇪🇺 Crème dessert	☺	
☑ Jambon sec Sauté de lapin à l'estragon Quinoa aux oignons Duo de carottes Laitages/fromages 🇪🇺 Fruits	☺	Mardi 11-mars	Pizza Cervelas orloff Mogette Légumes oubliés Laitages/fromages 🇪🇺 Glace	☺	En ligne sur notre site internet : https://www.cercle-mixte-sathonay.fr
Coleslaw bavette/steak haché sauce béarnaise Frites Flan de légumes Laitages/fromages 🇪🇺 Panna cotta dés de mangue	☺	Mercredi 12-mars	Salade de tomate au vinaigre de xères Fish and chips Epeautre Duo de courgettes sautées Laitages/fromages Compote	☺	PREVENTION
☑ Beignet de calamars sauce tartare Tartiflette Salade verte Cerveille de canuts Muffins	☺	Jeudi 13-mars	Terrine de la mer Tomate farcie/courgette farcie Boulgour Poêlée asiatique 🇪🇺 Laitages/fromages Mousse de fruits	☺	 Lavage ou désinfection des mains obligatoire
Taboulé Dos de cabillaud aux moules Riz pilaff Poireaux a la crème Laitages/fromages 🇪🇺 Pêches au sirop	☺	Vendredi 14-mars			HORAIRES DE PASSAGE
		Samedi 15-mars			DEJEUNER : ETAT MAJOR DE 11H30 A 12H30 - STAGE FORMATION EGM DE 12H30 A 13H30 - DINER : DE 18H30 A 19H30
		Dimanche 16-mars			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.