Menus proposés* au Cercle mixte de Sathonay-Camp

Semaine 23

Déjeuner	DATE	Dîner
salade tomate jambon emmental crouton rougail saucisse riz pöelée méridionale Laitages/fromages mousse chocolat	Lundi 02-juin	Pâté croute Cordon bleu Pommes persillées Poelée de légumes Laitages/fromages Compote
Assiette de chorizo Boulette de bœuf tomate basilic Spaghettis Gratin de courgette Laitages/fromages Fruits	Mardi 03-juin	Terrine marché de provence Jambon grillé sauce porto Lentilles Carottes vapeur Laitages/fromages tarte
Salade tomate haricots mungo maïs anchois steak haché sauce bearnaise frites Haricots plats Laitages/fromages Donuts / flan	Mercredi 04-juin	Assiette de surimi Croziflette Salade verte Laitages/fromages Fruits
cake poivrons jambon cru Paëlla Laitages/fromages Crème brulée	Jeudi 05-juin	feuilleté à l emmental paleron de bœuf confit polenta choux fleurs au jus Laitages/fromages Fruits
Céleri remoulade Pavé de merlu sauce citron vert Gnocchis Brocolis au jus Laitages/fromages barre glacée	Vendredi 06-juin	
Salade d'endives aux noix Sauté de porc a la dijonnaise céréales gourmandes Jardinière de légumes Laitages/fromages Gâteau basque	Samedi 07-juin	
	Dimanche 08-juin	

RESERVATION

En ligne sur notre site internet : https://www.cercle-mixte-sathonay.fr

PREVENTION

Lavage ou désinfection des mains obligatoire

HORAIRES DE PASSAGE

DEJEUNER :
ETAT MAJOR
DE 11H30 A 12H30

STAGE FORMATION EGM
DE 12H30 A 13H30

DINER :
DE 18H30 A 19H30

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.

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