Menus proposés* au Cercle mixte de Sathonay-camp

Semaine 27

Déjeuner	DATE	Dîner	RESERVATION
Bruschetta raclette lardons Echine de porc au miel Macaronis Poêlée de légumes Laitages/fromages Melon	Lundi 30-juin	Salade composée Boulettes à la tomate Semoule Légumes couscous Laitages/fromages gâteau au chocolat	
Terrine de campagne Sauté de lapin Blé Brocolis Laitages/fromages Beignet chocolat noisette	Mardi 01-juil	Feuilleté hot dog Poisson à la bordelaise poelee campagnarde Laitages/fromages fruits	En ligne sur notre site internet : https://www.cercle-mixte-sathonay.fr
salade coleswaw Paella lasagne épinard ricotta Laitages/fromages riz au lait	Mercredi 02-juil	Salade piémontaise Emincé de volaille Poêlée de légumes grillés cereales méditérannéenne Laitages/fromages fruit	PREVENTION Lavage ou désinfection des mains obligatoire
Salade composée steak haché / andouillette frites Ratatouille Laitages/fromages gateau basque	Jeudi 03-juil	surimi Pizza maison Salade verte Laitages /fromages Glace	
Salade composée Filet de colin basquaise boulgour Haricots verts Laitages/fromages Fruits	Vendredi 04-juil	terrine de poisson Légumes farcis riz Laitages/fromages Mousse coco	HORAIRES DE PASSAGE DEJEUNER : ETAT MAJOR DE 11H30 A 12H30 - STAGE FORMATION EGM DE 12H30 A 13H30 - DINER : DE 18H30 A 19H30
Coleslaw Hachis parmentier Salade verte Laitages/fromages Glace	Samedi 05-juil	Tartare de tomates Carbonara Spaghettis Laitages/fromages Beignets	
Samoussa / Boudin antillais Rougail saucisse Riz Poêlée de légumes Laitages/fromages Tarte coco chocolat	Dimanche 06-juil	Carottes rapées tajine de poulet aux abricots quinoa tomate rotie Laitages/fromages Fruit	VOTRE AVIS NOUS INTERRESSE

(*)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