

Menus proposés* au Cercle mixte de Sathonay-Camp



Semaine 51

Déjeuner	DATE	Dîner	RESERVATION
 Salade diverses Côte de porc à la crème d'ail Farfalle Gratin de choux fleurs/ brocolis Laitages/fromages Crème aux œufs/ Fruits	 Lundi 15-déc	Pomelos Suprême de pintade Polenta Navets glacés Laitages/fromages Tarte myrtilles	
Médaillon de surimi/ jambon sec Sauté de lapin en tajine Semoule carottes glacées au miel Laitages/fromages Ile flottante/ Fruits	 Mardi 16-déc	Tarte aux légumes Chili con carné Riz Laitages/fromages Compote	En ligne sur notre site internet : https://www.cercle-mixte-sathonay.fr
Salade composée (tomate, maïs,...) Andouillette/steak haché sauce béarnaise Frites Haricots beurre Laitages/fromages Mousse/ Fruits	 Mercredi 17-déc	Salade de betteraves Gratin de ravioli Duo de courgettes Laitages/fromages Salade de fruits	PREVENTION
 Accras de morue Brochette de dinde Riz à l'espagnole Poêlée de légumes grillés Laitages/fromages Cheese cake speculoos/ Fruits	 Jeudi 18-déc	Jambon sec Fricadelle Petit épautre aux légumes Laitages /fromages Tarte pomme/rhubarbe	 Lavage ou désinfection des mains obligatoire
Feuilleté Filet de colin Purée de pomme de terre Fondue de poireaux Laitages/fromages Yaourt aux fruits / Fruits	 Vendredi 19-déc		HORAIRES DE PASSAGE DEJEUNER : ETAT MAJOR DE 11H30 A 12H30 STAGE FORMATION EGM DE 12H30 A 13H30 DINER : DE 18H30 A 19H30
	 Samedi 20-déc		VOTRE AVIS NOUS INTERESSE
	 Dimanche 21-déc		

(*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

