

Menus proposés* au Cercle mixte de Sathonay-Camp



semaine 37

Déjeuner		DATE	Dîner		RESERVATION
Pâté en croûte Richelieu Diots de savoie Crozets Poêlée méridionale Laitages/fromages Eclair chocolat	 	Lundi 07-sept	Salade de lentilles Dos de cabillaud sauce cardamome Purée de patates douces Haricots plats Laitages/fromages Glace	 	
Coleslaw Filet de poulet au citron Spaghettis Poireaux à la crème Laitages/fromages Ile flottante	 	Mardi 08-sept	Pizza Tranche de gigot à l'ail Semoule Gratin de brocolis Laitages/fromages Cookie	 	En ligne sur notre site internet : https://www.cercle-mixte-sathonay.fr
Salade composée Bavette Frites Carottes Laitages/fromages Gâteau basque	 	Mercredi 09-sept	Taboulé Pilon de poulet Blé aux oignons Navets Laitages/fromages Crêpe dessert nappé caramel	 	PREVENTION
Friand au fromage Sauté de porc au caramel Riz cantonnais Fond d'artichauts Laitages/fromages Salade de fruits		Jeudi 10-sept	Avocats mayonnaise Crepinette Polenta Tomate mozza au four Laitages/fromages Paris brest		
Salade piémontaise Pave de limande beurre blanc Gnocchis au pesto Poêlée de légumes oubliés Laitages/fromages Bavarois	 	Vendredi 11-sept			HORAIRE DE PASSAGE DEJEUNER : ETAT MAJOR DE 11H30 A 12H30 - STAGE FORMATION EGM DE 12H30 A 13H30 - DINER : DE 18H30 A 19H30
		Samedi 12-sept			VOTRE AVIS NOUS INTERESSE
		Dimanche 13-sept			

(*) 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 : cmgsrestauration@gmail.com ou par téléphone au 04 37 85 20 53