

	<i>Semaine du 25/08 au 31/08</i>	<i>Semaine du 01/09 au 07/09</i>	<i>Semaine du 08/09 au 14/09</i>	<i>Semaine du 15/09 au 21/09</i>
Lundi	Quiche Lorraine Cuisse de Poulet Roti aux Herbes Légumes de Saison Tarte aux Fruits	Œuf Mayonnaise Sauté de Porc à la Bourguignonne Spaetzle Pastèque	Pizza du Chef Filet de Poulet au Chorizo Carottes Braisées Compote de pommes	Bruschetta du Chef Roti de Porc Haricots Verts Donuts
Mardi	Terrine de Lapin Rougail Saucisse Riz Yaourt	Feuilleté au Fromages Cuisse de Pintade aux Champignons Duo de Courgettes au Pesto Dessert Pâtissier du Chef	Feuilleté Poulet à la Normande Blanquette de Porc Semoule Yaourt	Assiette de Kebab Boulgour et Crudités Barre Glacée
Mercredi	Carottes Râpées Cœur Rumsteck Sauce Forestière Frites Fruits de saison	Concombres à la Crème Cœur de Rumsteck Sauce Bordelaise Frites Fruits de saison	Tomates Mozzarella Faux Filet Sauce au Bleu Frites Fruits de Saison	Radis-Beurre Faux Filet Sauce Béarnaise Frites Fruits de Saison
Jeudi	Salade César Tagliatelles au Chorizo Gâteau Basque	Terrine de Saumon Tomates Farcies Riz Yaourt	Achards Réunionnais Curry de Légumes Riz Créole Dessert Pâtissier du Chef	Assiette de Charcuteries Cuisse de Poulet Mariné Légumes de Saison Dessert Pâtissier du Chef
Vendredi	Barbecue du Boucher Barre Glacée	Rillettes Lasagne au Saumon et Poireaux Salade Verte Coupe de Glace	Assiette de Charcuteries Filet de Limande Meunière Tians de Légumes Assiette Glacée	Crumble Tomates/Parmesan Fritto Misto Frites Yaourt

Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.

Le cercle mixte vous propose du pain « LABEL ROUGE ».

Réservation possible au 03.87.02.90.11 ou via le site internet <https://cerclemixteegm15-7.wixsite.com/accueil>



: Agriculture Bio



: Pêche durable MSC



Label Rouge



IGP / AOP



: Fait Maison