

## Menu Mars 2024

*RAPPEL : Les repas ainsi que les services de la cafétéria sont réservés aux membres du Club*

	<b>LUNDI 04</b>	<b>LUNDI 11</b>	<b>LUNDI 18</b>	<b>LUNDI 25</b>
	Tresse aux Fromages Fricassée de Veau Gnocchis Poêlée de Légumes Liégeois Chocolat	Charcuterie Blanquette de Volaille Riz Duo de Carottes Fromage Mandarines	Velouté de Légumes Sauté de Porc au Pesto Pâtes Vertes Poêlée Primeurs Chou Vert	Coleslaw Steak Haché Pommes Maxime Petits Pois-Carottes Fromage Blanc
	<b>MARDI 05</b>	<b>MARDI 12</b>	<b>MARDI 19</b>	<b>MARDI 26</b>
	Crème de Potiron au Kiri Brochette de Poulet Semoule Ratatouille Ananas au Kirsch	Soupe de Lentilles Jambon au Grill Frites Choux de Bruxelles Mille-feuilles	Entrée Surprise Rosbeef Pomme Friteuse Salade Panna-cotta	Quiche au Fromage Endives au Jambon Béchamel Pommes Rôties Banane
	<b>MERCREDI 06</b>	<b>MERCREDI 13</b>	<b>MERCREDI 20</b>	<b>MERCREDI 27</b>
Endives Pommes et Noix Joue de Porc Purée Chou-Rouge Fromage Cake	Macédoine de Légumes Hachis Parmentier Salade Crème Brûlée	Croque-Monsieur Sauté de Veau Spaetzles Julienne de Légumes Dame Blanche	<i>Œuf Mimosa au Saumon Bouchée à la Reine Riz Salade Fromage Coupe Glacée</i>	
<b>JEUDI 07</b>	<b>JEUDI 14</b>	<b>JEUDI 21</b>	<b>JEUDI 28</b>	
S. de Lyonnais et Gruyère Paleron de Bœuf A la choucroute Boule de Pomme de Terre Crème de Yaourt	Chou Chinois au Comté Paupiette de Veau Pomme Gratinée Haricots Verts Sorbet	Crudité Escalope de Dinde Crème Champignons Frites Fromage Salade de Fruits	<i>Salade Composée Gigot d'Agneau Gratin Dauphinois Flageolets Fromage Nid de Pâques</i>	
<b> VENDREDI 01</b>	<b> VENDREDI 08</b>	<b> VENDREDI 15</b>	<b> VENDREDI 22</b>	<b> VENDREDI 29</b>
Cassolette de Poisson Pommes de Terre Nordique (Pommes en robe des champs, saumon fumé, fromage blanc et salade) Flan coco	Assiette de la Mer Croustillant de Poisson Pommes Cube Poireaux à la Crème Duo de Glace	Tarte aux Légumes Poisson Blanc Tagliatelles Courgettes Compote Maison	Soupe de Poisson Paëlla au Poisson Paris-Brest	<b>FERIE</b>

*Nous vous demandons d'être présent pour les repas à partir de 11h30 pour faciliter le service des boissons.*

*Le nombre de repas étant limité les inscriptions devront se faire à l'avance au 03.87.85.33.58 ou [contact@barrabino.fr](mailto:contact@barrabino.fr)*

*Les vendredis, le poisson pourra être remplacé par une omelette ou par une viande.*

*Prix du menu en semaine  
12 euros*

*Prix des repas de fête  
(27, 28 avril)  
avec le café, un verre  
de vin et l'eau  
18 euros*

*Pour les personnes souhaitant ajouter un élément à la composition de leur repas (fromages, pâtisseries, plat à emporter...) un supplément de prix sera demandé*

