

Menus de Novembre 2026

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



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***

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

*Prix du menu en semaine
13euros*

***Jeudi 19 novembre**
Menu spécial Beaujolais
avec un verre de vin et l'eau
20 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



LUNDI 02	LUNDI 09	LUNDI 16	LUNDI 23	LUNDI 30
Œuf mimosa Tarte aux poireaux Pomme de terre, fromage blanc et salade Mont Blanc	Potage de saison Galopin de veau Pommes friteuse Salade verte Sorbet	Betteraves Sauté de lapin à la moutarde Spaetzle Carottes Vichy Banane	Salade du chef Sauté de porc au chorizo Gnocchis Haricots verts Pâtisserie	Minestrone Spaghetti bolognaise Salade verte Ile flottante
MARDI 03	MARDI 10	MARDI 17	MARDI 24	
Céleri rémoulade Rognon de veau Purée Chou rouge Dame Blanche	Macédoine de légumes Cuisse de pintade aux pommes Gratin dauphinois Salade de fruits	Tartine flamme Joue de porc Pomme Duchesse Choux de Bruxelles Eclair	Endives pommes et noix Bœuf bourguignon Gratin de pomme de terre et choux fleur Fromage blanc aux fruits	
MERCREDI 04	MERCREDI 11	MERCREDI 18	MERCREDI 25	
Crème de potiron au kiri Demi-coquelet Frites Poêlée de champignons Orange	FERME	Salade italienne Lasagnes Salade verte Pannacotta	Bouillon Choucroute garnie Coupe de glace	
JEUDI 05	JEUDI 12	JEUDI 19	JEUDI 26	
Feuilleté au fromage Lentilles – saucisses Marbré	Quiche aux légumes Tajine d'agneau aux pruneaux Mousse citron	<i>Pâté en croûte</i> <i>Coq au vin</i> <i>Ecrasé de pomme de terre</i> <i>Flageolets</i> <i>Assiette de fromage et raisin</i>	Entrée surprise Escalope de poulet panée Frites et petits pois Fromage Compote maison	
VENDREDI 06	VENDREDI 13	VENDREDI 20	VENDREDI 27	
Assiette de la mer Filet de poisson blanc Tagliatelles Poêlée primeur Crème brûlée	Moules - Frites à Volonté Petits pots de glace	Cassiolette de la mer Poisson meunière Pommes sautées Brocolis Pomme au four	Cocktail de crevettes Cannellonis ricotta épinard Paris-Brest	