


MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 6

lundi 8 février	mardi 9 février	mercredi 10 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
<p>Tarte au chèvre et tomates Champignons à la Grecque Pâté de campagne Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p>	<p>Potage de légumes Assiette de crudités Œuf dur Tomate Maïs Sardines marinées</p>	<p>Carottes râpées Endives au bleu Avocat vinaigrette</p>	<p><i>Les entrées du chef</i> Soupe de carottes Jambon de Parme Salade nordique (Pdt, saumon fumé, crevettes) Terrine de canard aux asperges</p>	<p>ANIMATION</p>
<p>Filet de cabillaud Sauté de bœuf au paprika</p>	<p>Spaghetti bolognaise Gigot d'agneau</p>	<p>Pizza fromage Boudin blanc aux 2 pommes</p>	<p>Tandoori de volaille Rognon de bœuf moutarde à l'ancienne</p>	<p>NOUVEL AN</p>
<p>Haricots verts Gratin dauphinois</p>	<p>Fondue de poireaux Spaghetti</p>	<p>Salade composée Purée</p>	<p>Epinards en branches Semoule</p>	<p>CHINOIS</p>
<p>Rouy Chanteneige Yaourt nature sucré Comté</p>	<p>Coulommiers Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bûchette</p>	<p>Saint Paulin Cœur des Dames Yaourt nature sucré</p>	<p>Croûte noire Fromage des Chaumes Yaourt nature sucré Emmental</p>	
<p>Yaourt aux fruits Mousse crunch Pomme au four Corbeille de fruits</p>	<p><i>Les desserts du chef</i> Fondant au chocolat Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Crumble pommes Crème renversée Corbeille de fruits</p>	<p>Fruit de saison Ile flottante Compote poires tamisées Corbeille de fruits</p>	