

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 4

lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
<p>Chou rouge vinaigrette Mousse de lentilles au citron Concombre au fromage blanc Toast au chèvre</p>	<p>Soupe de potiron Salade de Maïs (Tomate, Maïs, Persil) Mortadelle Salade de pommes de terre Terrine de poisson</p>	<p>Riz aux crevettes Salade Chinoise Endives au bleu</p>	<p>Les entrées du chef Soupe de carottes Cake aux olives Salade nordique (Pdt, saumon fumé, crevettes) Terrine de canard aux asperges</p>	<p>Pomelos rose Œuf dur mayonnaise Sardine aux croûtons Champignons crus</p>
<p>Filet de hoki à l'orange Boulettes de boeuf sauce tomate</p>	<p>Sauté de veau aux olives Omelette au fromage</p>	<p>Lasagne végétarienne Bavette grillée sauce béarnaise</p>	<p>Poisson du jour sauce crustacés Cordon bleu</p>	<p>Aile de raie aux capres Merguez</p>
<p>Poêlée champêtre Boulghour</p>	<p>Salisifis en gratin Coquillettes</p>	<p>Salade verte Tomate provençale</p>	<p>Epinards en branches Rizotto</p>	<p>Courgettes à l'ail Gratin dauphinois</p>
<p>Fondu président Saint Nectaire Yaourt nature sucré Camembert</p>	<p>Emmental Carré de l'est Yaourt nature sucré Montboissier</p>	<p>Bûchette Saint felicien Yaourt nature sucré</p>	<p>Croûte noire Fromage des Chaumes Yaourt nature sucré Edam</p>	<p>Fraidou Pyrénée Yaourt nature sucré Brie</p>
<p>Flan nappé caramel Mousse framboise Pain perdu Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Les desserts du chef Cheese cake "maison" Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Pomme au four Crème brûlée Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Pamplemousse au sirop Ile flottante Yaourt aux fruits Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Liégeois chocolat Compote tous fruits Smoothie banane Corbeille de fruits Bio</p>

