

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 48

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 1er décembre	vendredi 2 décembre
<p>Carottes râpées Champignons à la Grecque Pâté de campagne Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p> <p>Filet de cabillaud Sauté de dinde au curry</p> <p>Haricots verts Polenta</p> <p>Rouy Chanteneige Yaourt nature sucré Comté</p> <p>Yaourt aux fruits Poire Belle Hélène Pomme au four Corbeille de fruits</p>	<p>Potage de légumes Assiette de crudités Œuf dur Tomate Mais Sardines marinées</p> <p>Spaghetti bolognaise Filet de poisson du jour</p> <p>Fondue de poireaux Spaghetti</p> <p>Coulommiers Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bûchette</p> <p><i>Les desserts du chef</i> Tarte mandarine "Maison" Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Tarte au chèvre et tomates Endives au bleu Avocat vinaigrette</p> <p>Quiche lorraine Tagine d'agneau</p> <p>Feuille de chêne Semoule/Légumes tagine</p> <p>Saint Paulin Cœur des Dames Yaourt nature sucré</p> <p>Crumble pommes Crème renversée Corbeille de fruits</p>	<p>Les entrées du chef Soupe de carottes Jambon de Parme Salade nordique (Pdt, saumon fumé, crevettes) Terrine de canard aux asperges</p> <p>Cassoulet Rôti de veau au pesto</p> <p>Epinards en branches Haricots blancs</p> <p>Croûte noire Fromage des Chaumes Yaourt nature sucré Emmental</p> <p>Fruit de saison Ile flottante Compote poires tamisées Corbeille de fruits</p>	<p>Melon d'Espagne Concombre à la menthe Taboulé Salade aux noix</p> <p>Papillote de colin Rôti de bœuf</p> <p>Brocoli Gratin dauphinois</p> <p>Saint Bricet Reblochon Yaourt nature sucré Cantal</p> <p>Carpaccio d'ananas frais Banane au chocolat Cocktail de fruits Corbeille de fruits</p>

