

Menu de la demi-pension - Semaine 49

lun. 30 nov. 2009	mar. 1 déc. 2009	mer. 2 déc. 2009	jeu. 3 déc. 2009	ven. 4 déc. 2009
			Les entrées du chef	
	Soupe de légumes		Soupe de tomates	
Crudités	Tomate ciboulette	Cœur de palmier	Salade du sud ouest	Rémoulade de céleri
Pavé au poivre	Riz aux moules	Légumes croquants vinaigrette	Batavia, Magret fumé, Gésier, Croûtons	Champignons mayonnaise
Endives aux croûtons	Concombre nature	Frisée aux 3 fromages	Terrine de saint-Jacques	Assiette de crudités
Salade Hollandaise	Salade Thaïlandaise		Terrine de légumes	Fond d'artichaut farci
Batavia, mimolette, Tomate	Pousse bambou, Jambon, Batavia			
Filet de colin au citron vert	Sauté de veau aux olives	Quiche au saumon fumé	Chipolatas à la moutarde	Filet de poisson du jour
Escalope de dinde à l'estragon	Tomate farcie	Entrecôte grillée	Rôti de bœuf	Poulet rôti au miel
		sauce béarnaise	sauce poivre vert	
Petits pois carottes	Purée de brocoli	Feuille de chêne	Chou fleur en gratin	Bouquetière de légumes
Pâtes au fromage	Pommes sautées	Gratin de légumes	Purée mousseline	Riz pilaff
Carré de l'est	Chanteneige	Saint Paulin	Croq lait	Mimolette
Six de Savoie	Bleu de Causses	Brie de Meaux	Reblochon	Coulommiers
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
Tome noire	Cantadou		Livarot	Munster
	Les desserts du chef			
Compote pommes vanille	Ronde de yaourts aux fruits	Gratin de fruits rouges	Gâteau yaourt à la banane	Cocktail de fruits
Flamby	Mousse au chocolat	Banana split	Fromage blanc confiture	Yaourt aux fruits
Crème aux œufs	Salade de fruits frais	Corbeille de fruits	Abricots au sirop	Crème dessert caramel
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

