

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 13

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 1er avril
<p>Carottes/Concombres Tomate antiboise Aubergines grillées Salade de thon (Riz,tomate, thon ,mayo, olive)</p>	<p>Oeuf dur nature Taboulé champignons à la grecque Endives aux noix</p>	<p>Crudités Frisée aux lardons Crabe farci</p>	<p>Tomate mozzarella tapenade Samoussa au poulet Jambon de Parme cornichon Mousse de céleri au saumon fumé</p>	<p>Pomelos rose Salade de haricots verts Rillettes de haddock Assortiments de crudités</p>
<p>Saumonette Boulette de bœuf sauce tomate</p>	<p>Wings de poulet Blanquette de porc à l'ancienne</p>	<p>Croque Monsieur à la dinde Travers de porc caramélisé</p>	<p>Gigot d'agneau rôti Calamar à la romaine</p>	<p>Saumon à l'oseille Rôti de veau au pesto</p>
<p>Braisé de carottes Flageolets à la tomates</p>	<p>Poêlée provençale Frites</p>	<p>Tian de légumes Mais</p>	<p>Haricots verts semoule</p>	<p>Chou de bruxelles Spirales (pâtes)</p>
<p>Gouda Croc'lait Yaourt nature sucré Saint Albray</p>	<p>Brie de Meaux Livarot Yaourt nature sucré Fromage de chèvre</p>	<p>Reblochon Tome blanche Yaourt nature sucré</p>	<p>Comté Crème de brebis Yaourt nature sucré Bleu d'Auvergne</p>	<p>Mimolette Camembert Yaourt nature sucré Tome grise</p>
<p>Compote pomme banane Ananas frais Crème renversée Corbeille de fruits</p>	<p>Les desserts du chef Tiramisu Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>	<p>Crumble fruits rouges Coupe de fruits exotiques Corbeille de fruits</p>	<p>Fruit de saison Flan pâtissier Poire au sirop Corbeille de fruits</p>	<p>Yaourt aux fruits Compote tous fruits Fromage blanc à la banane Corbeille de fruits</p>

Les entrées du chef

Gigot d'agneau rôti Calamar à la romaine

Comté Crème de brebis Yaourt nature sucré Bleu d'Auvergne

Fruit de saison Flan pâtissier Poire au sirop Corbeille de fruits

