

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 24

lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
<p>Carottes râpées Champignons à la grecque Pâté de campagne Terrine de légumes</p>	<p>Velouté froid de concombre Assiette de crudités Œuf dur Tomate Mais Sardines marinées</p>	<p>Salade coleslaw Bulots Avocat aux crevettes</p>	<p>Les entrées du chef Gazpacho Jambon cru Salade nordique (Pdt, saumon fumé, crevettes) Terrine de canard aux asperges</p>	<p>Remoulade de céleri Champignons mayonnaise Assiette de crudités Fond d'artichaut farci</p>
<p>Chipolatas à la moutarde Rôti de bœuf</p>	<p>Spaghetti bolognaise Filet de cabillaud aux aromates</p>	<p>Saumon au pain d'épices Lasagne végétarienne</p>	<p>Tandoori de volaille Palette à la diable</p>	<p>Filet de poisson du jour Rôti de dinde crème de poivrons</p>
<p>Chou fleur en gratin Blé sauce tomate</p>	<p>Fondue de poireaux Spaghetti</p>	<p>Salade composée Pommes campagnardes</p>	<p>Epinards en branches Purée</p>	<p>Poêlée brocoli/champignons Riz pilaff</p>
<p>Croq lait Reblochon Yaourt nature sucré Livarot</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>Mimolette Coulommiers Yaourt nature sucré Munster</p>
<p>Gâteau yaourt à la banane Fromage blanc confiture Abricots au sirop Corbeille de fruits</p>	<p>Les desserts du chef Fondant au chocolat Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Smoothie fruits rouges Crème renversée Corbeille de fruits</p>	<p>Fruit de saison Ile flottante Compote poires tamisées Corbeille de fruits</p>	<p>Cocktail de fruits Yaourt aux fruits Crème dessert caramel Corbeille de fruits</p>

