

Menu de la demi-pension - Semaine 4

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
<p>Salade Italienne Tomate, poivron, mozzarella, jambon Œuf dur Pomelos rose Coleslaw</p>	<p>Soupe de carottes Beterrave aux agrumes Terrine de poisson Salade de pâtes au basilic Chou-fleur mimosa</p>	<p>Avocat Poireaux vinaigrette Duo de crevettes</p>	<p><i>Les entrées du chef</i> Potage parmentier Terrine de légumes Saumon mariné à l'aneth Verrine de mousse d'artichaut</p>	<p>Salami Concombre Endives au gruyère Salade composée Batavia, Tomate, Œuf, PdeT, Persil</p>
<p>Filet de carrelet sauce vierge Pizza</p>	<p>Colombo de porc Poulet rôti</p>	<p>Lasagne "végétarienne" tagine d'agneau</p>	<p>Poisson du jour Hachis parmentier</p>	<p>Steak de thon tapenade Rôti de dinde sauce poivrons</p>
<p>Jardinière de légumes Pdt grenailles</p>	<p>Purée de céleri Riz pilaff</p>	<p>Légumes tagine Quinoa Salade verte</p>	<p>Jeunes carottes au romarin Purée</p>	<p>Courgettes Coquille</p>
<p>Mimolette Yaourt nature sucré Fondus président Brie</p>	<p>Fromage blanc Pont-l'Évêque Yaourt nature sucré Chèvre buchette</p>	<p>Saint Paulin Fromage de chèvre Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré Fromage des Chaumes Croûte noire Comté</p>	<p>Gouda Reblochon Yaourt nature sucré Carré de l'est</p>
<p>Mousse citron Abricots au sirop Crème renversée Corbeille de fruits</p>	<p><i>Les desserts du Chef</i> Cheese cake "maison" Salade de fruits frais Ronde de yaourt aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Pomme tatin moelleuse Crème brûlée Corbeille de fruits</p>	<p>Milk shake abricot Pudding aux raisins Yaourt aromatisé Corbeille de fruits</p>	<p>Cocktail de fruits Fromage blanc à la mandarine Pêche, crème anglaise Corbeille de fruits</p>

