

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 46

lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	mercredi 14 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
<p>Carottes râpées Champignons à la Grecque Pâté de campagne Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p>	<p>Crème du Barry Tomate Mais Œuf dur Taboulé Maquereaux au vin blanc</p>	<p>Carottes râpées Poireaux vinaigrette Duo de crevettes</p>	<p>Les entrées du chef Soupe de tomate Terrine de légumes Saumon mariné à l'aneth Assortiment de charcuteries Salade verte</p>	<p>Salami Concombre Macédoine au thon Salade d'automne Batavia, Tomate, Œuf, PdeT, Persil</p>
<p>Filet de cabillaud Manchon de canard rôti</p>	<p>Spaghetti carbonara Rôti de bœuf sauce bordelaise</p>	<p>Brick au bœuf et maïs Pavé de saumon à l'oseille</p>	<p>Brochette de dinde à l'orientale Longe de porc aux pruneaux</p>	<p>Steack de thon paupiette de veau sauce moutarde</p>
<p>Carottes braisées Pommes sautées</p>	<p>Purée de courgettes Spaghetti</p>	<p>Flan de brocoli Salade composée</p>	<p>Jeunes carottes au cumin Purée</p>	<p>Epinards à la crème Flageolets</p>
<p>Rouy Chanteneige Yaourt nature sucré Comté</p>	<p>Coulommiers Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bâchette</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>Yaourt aux fruits Mousse crunch Salade de fruits frais Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Les desserts du chef Feuilleté aux abricots "Maison" Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Brochette d'ananas Crumble de quetsche Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Raisin Pudding Yaourt aux fruits Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Fromage blanc tagada Ile flottante Compote de pommes Corbeille de fruits Bio</p>

