Menu de la demi-pension - Semaine 48

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	mercredi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
Carottes/Concombres Tomate antiboise Aubergines grillées Salade de thon (Riz,tomate, thon ,mayo, olive)	Soupe de carottes Œuf dur nature Taboulé champignons à la grecque Pastèque	Crudités Frisée aux lardons Crabe farci	Les entreés du chef Potage de légumes Tomate mozzarella tapenade Samoussa Jambon de Parme cornichon Melon	Salade de haricots verts aux noix Friand au fromage Rillette de haddock Assortiments de crudités
Filet de merlu blanc grenobloise	Sauté de veau au pesto	Croque Monsieur dinde	couscous	Filet de julienne aux aromates
Wings de poulet	Saucisse de francfort	Travers de porc caramélisé	Poisson du jour	Steack haché
Carottes en persillade	Purée de courgettes	Tian de légumes	Légumes couscous	Endives braisées au jus
Frites	Lentilles vertes	Maïs	Semoule	Purée
Gouda	Brie de Meaux	Reblochon Tome blanche Yaourt nature sucré	Comté	Mimolette
Croc'lait	Livarot		Samos	Camembert
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré		Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
Saint Albray	Fromage de chèvre		Bleu d'Auvergne	Tome grise
Salade d'agrumes à la menthe Ananas frais Crème renversée Corbeille de fruits Bio	Les desserts du chef Tartelette aux noix Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais	Crumble fruits rouges Fromage blanc au marron Corbeille de fruits Bio	Fruit de saison Pain perdu Poire au sirop Corbeille de fruits Bio	Yaourt aromatisé Compote tous fruits Flan pâtissier Corbeille de fruits Bio





