

Menu de la demi-pension - Semaine 6

lundi 3 février	mardi 4 février	mercredi 5 février	jeudi 6 février	vendredi 7 février
<p>Concombres Salade de lentilles Aubergines grillées Salade de thon (Riz,tomate, thon ,mayo, olive)</p>	<p>Soupe de potiron Œuf dur nature Melon Champignons à la grecque Endives aux noix</p>	<p>Crudités Taboulé Crabe farci</p>	<p>Les entrées du chef Potage de legumes Tomate mozzarella Tartare de poisson Assortiment de charcuteries Salade composée</p>	<p>Pomelos rose Salade de haricots verts Rillettes de haddock Assortiments de crudités</p>
<p>Merlu blanc au rougail de concombre Boulette de bœuf sauce tomate</p>	<p>Wings de poulet Choucroute</p>	<p>Quiche saumon et chèvre Travers de porc caramélisé</p>	<p>Chili con carne Aumônière de colin</p>	<p>Saumon au pain d'épices Rôti de veau aux champignons</p>
<p>Braisé de carottes Polenta au basilic</p>	<p>Chou Pomme vapeur Spirales</p>	<p>Tian de légumes Maïs</p>	<p>Haricots rouges Riz</p>	<p>Purée de courgettes Coquillettes</p>
<p>Gouda Croc'lait Yaourt nature sucré Saint Nectaire</p>	<p>Brie de Meaux Livarot Yaourt nature sucré Fromage de chèvre</p>	<p>Reblochon Tome blanche Yaourt nature sucré</p>	<p>Bleu Coulommiers Yaourt nature sucré Croute noire</p>	<p>Mimolette Camembert Yaourt nature sucré Tome grise</p>
<p>Compote pomme banane Mousse framboise/Chocolat blanc Crème renversée Corbeille de fruits</p>	<p>Les desserts du chef Les crêpes de la chandeleur Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>	<p>Crumble fruits rouges Riz au lait Corbeille de fruits</p>	<p>Ananas frais Gratin de pêche Gâteau au yaourt Corbeille de fruits</p>	<p>Flamby caramel Smoothie framboise/banane Fromage blanc Corbeille de fruits</p>

