

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 6

lundi 7 février	mardi 8 février	mercredi 9 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
<p>Carottes râpées Champignons à la Grecque Pâté de campagne Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p> <p>Filet de cabillaud Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Haricots verts Gratin dauphinois</p> <p>Port salut Chanteneige Yaourt nature sucré Comté</p> <p>Yaourt aux fruits Ananas frais Pomme au four Corbeille de fruits</p>	<p>Potage de légumes Assiette de crudités Œuf dur Tomate Maïs Sardines marinées</p> <p>Spaghetti bolognaise Palette à la diable</p> <p>Fondue de poireaux Spaghetti</p> <p>Coulommiers Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bûchette</p> <p><i>Les desserts du chef</i> Mousse au chocolat Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Tarte au chèvre et tomates Endives au bleu Avocat vinaigrette</p> <p>Pizza Royale Boudin blanc aux 2 pommes</p> <p>Salade composée Lentilles</p> <p>Saint Paulin Cœur des Dames Yaourt nature sucré</p> <p>Crumble pommes Crème renversée Corbeille de fruits</p>	<p><i>Les entrées du chef</i> Soupe de carottes Jambon de Parme Salade nordique (Pdt, saumon fumé, crevettes) Terrine de canard aux asperges</p> <p>Tandoori de volaille Steak haché</p> <p>Epinards en branches Purée</p> <p>Croûte noire Fromage des Chaumes Yaourt nature sucré Emmental</p> <p>Fruit de saison Ile flottante Compote poires tamisées Corbeille de fruits</p>	<p>Remoulade de céleri Champignons mayonnaise Assiette de crudités Fond d'artichaut farci</p> <p>Filet de poisson du jour Rôti de dinde crème de champignons</p> <p>Bouquetière de légumes Riz pilaff</p> <p>Mimolette Coulommiers Yaourt nature sucré Munster</p> <p>Cocktail de fruits Yaourt aux fruits Crème dessert caramel Corbeille de fruits</p>

