Menu de la demi-pension - Semaine 4

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Carottes/Concombres Tomate antiboise Aubergines grillées Salade de thon (Riz,tomate, thon ,mayo, olive)	Creme de chou fleur Œuf dur nature Taboulé champignons à la grecque Endives aux noix	Crudités Friséée aux lardons Crabe farci	Les entreés du chef Potage de légumes Tomate mozzarella tapenade Samoussa au poulet Jambon de Parme cornichon Mousse de céleri au saumon fumé	Pomelos rose Salade de haricots verts Rillette de haddock Assortiments de crudités
Filet de merlu blanc grenobloise Boulette de bœuf sauce tomate	Wings de poulet Rôti de veau au pesto	Croque Monsieur dinde Travers de porc caramélisé	couscous Poisson du jour	Escalope de thon aux olives Blanquette de porc à l'ancienne
Braisé de carottes Polenta au basilic	Haricots verts Spirales (pâtes)	Tian de légumes Pomme en robe des champs	Légumes couscous Semoule	Choux de bruxelle Riz pilaff
Gouda Croc'lait Yaourt nature sucré Saint Albray	Brie de Meaux Livarot Yaourt nature sucré Fromage de chèvre	Reblochon Tome blanche Yaourt nature sucré	Comté Samos Yaourt nature sucré Bleu d'Auvergne	Mimolette Camembert Yaourt nature sucré Tome grise
Liégeois vanille Ananas frais Crème renversée	Les desserts du chef Tiramisu Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais	Crumble fruits rouges Coupe de fruits exotiques	Fruit de saison Flan pâtissier Poire au sirop	Yaourt aux fruits Compote tous fruits Fromage blanc à la banane

