Menu de la demi-pension - Semaine 13

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 1er avril	vendredi 2 avril
			Les entreés du chef	
Carottes/Concombres	**Œuf dur nature**	**Crudités**	**Tomate mozzarella tapenade**	**Pomelos rose**
Tomate antiboise	Taboulé	Friséée aux lardons	Samoussa au poulet	Salade de haricots verts
Aubergines grillées	champignons à la grecque	Crabe farci	Jambon de Parme cornichon	Rillette de haddock
Salade de thon	Endives aux noix		Mousse de céleri au saumon	Assortiments de crudités
(Riz,tomate, thon ,mayo, olive)			fumé	
Filet de merlu blanc grenobloise	**Wings de poulet**	**Croque Monsieur dinde**	**COUSCOUS**	**Escalope de thon aux olives**
Boulette de bœuf sauce tomate	Rôti de veau au pesto	Travers de porc caramélisé	Poisson du jour	Blanquette de porc à l'ancienne
Braisé de carottes	**Haricots verts**	**Tian de légumes**	**Légumes couscous**	**Choux vert**
Pommes boulangères	**Spirales (pâtes)**	**Pomme en robe des champs**	**Semoule**	**Riz pilaff**
Gouda	**Brie de Meaux**	**Reblochon**	**Comté**	**Mimolette**
Croc'lait	Livarot	Tome blanche	Samos	Camembert
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
Saint Albray	Fromage de chèvre		Bleu d'Auvergne	Tome grise
	Les desserts du chef			
Liégeois vanille	**Tarte à la mandarine**	**Crumble fruits rouges**	**Fruit de saison**	**Yaourt aux fruits**
Ananas frais	Ronde de yaourts aux fruits	Coupe de fruits exotiques	Flan pâtissier	Compote tous fruits
Crème renversée	Salade de fruits frais	Corbeille de fruits	Poire au sirop	Fromage blanc à la banane
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits