

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 15

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
<p>Carottes râpées Champignons à la Grecque Pâté de campagne Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p>	<p>Gaspacho Assiette de crudités Œuf dur Tomate Mais Sardines marinées</p>	<p>Tarte au chèvre et tomates Endives au bleu Avocat vinaigrette</p>	<p>Animation / Menu végétarien Salade de quinoa aux pommes Achard de légumes Courgettes et poivrons grillés à la fêta Soupe froide de concombre</p>	<p>Melon d'Espagne Concombre à la menthe Œuf dur nature Salade d'haricots verts aux noix</p>
<p>Filet de cabillaud Sauté de bœuf au paprika</p>	<p>Spaghetti bolognaise Gigot d'agneau</p>	<p>Pizza fromage Boudin blanc aux 2 pommes</p>	<p>Cornet d'œufs brouillés Filet de cabillaud aux olives noires</p>	<p>Papillote de colin Tandoori de volaille</p>
<p>Haricots verts Gratin dauphinois</p>	<p>Fondue de poireaux Spaghetti</p>	<p>Salade composée Purée</p>	<p>Pois gourmands Riz complet "équitable"</p>	<p>Brocoli Polenta</p>
<p>Chèvre buche Chanteneige Yaourt nature sucré Comté</p>	<p>Coulommiers Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bûchette</p>	<p>Saint Paulin Cœur des Dames Yaourt nature sucré</p>	<p>Croûte noire Fromage des Chaumes Yaourt nature sucré Emmental</p>	<p>Saint Bricet Reblochon Yaourt nature sucré Cantal</p>
<p>Yaourt aux fruits Mousse crunch Pomme au four Corbeille de fruits</p>	<p>Les desserts du chef Fondant au chocolat Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Crumble pommes Crème renversée Corbeille de fruits</p>	<p>Smoothie pommes/fraises Gâteau au lait de coco Compote poires tamisées Corbeille de fruits</p>	<p>Ananas au sirop Compote de pomme Cocktail de fruits Corbeille de fruits Melon d'Espagne</p>

