

Menu de la demi-pension - Semaine 7

lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
<p>Crudités Pavé au poivre Endives aux croûtons Salade Hollandaise (Batavia,mimolette,Tomate)</p>	<p>Crème de chou fleur Betterave Riz aux moules Concombre nature Salade Thaïlandaise Pousse bambou,Jambon,Batavia</p>	<p>Cœur de palmier Légumes croquants vinaigrette Frisée aux 3 fromages</p>	<p>Les entrées du chef Soupe de carottes Salade du sud ouest tavia,Magret fumé,Gésier,Croûte Cake aux olives Terrine de légumes</p>	<p>Choux fleur vinaigrette Friand au fromage Avocat Salade verte au surimi</p>
<p>Escalope de dinde à l'estragon Filet de colin au citron vert</p>	<p>Sauté de veau aux olives Nuggets</p>	<p>Croque Monsieur dinde Tagine d'agneau</p>	<p>Chipolatas Rôti de bœuf sauce poivre vert</p>	<p>Filet de cabillaud tapenade Paupiette de veau sauce tomate</p>
<p>Petits pois Frites</p>	<p>Carottes au cumin Pâtes au fromage</p>	<p>Feuille de chêne Semoule/Légumes tagine</p>	<p>Chou fleur persillé Lentilles</p>	<p>Purée de céleri Pommes boulangères</p>
<p>Camembert Six de Savoie Yaourt nature sucré Tome noire</p>	<p>Chanteneige Bleu de Causses Yaourt nature sucré Mimolette</p>	<p>Saint Paulin Brie de Meaux Yaourt nature sucré</p>	<p>Croq lait Reblochon Yaourt nature sucré Livarot</p>	<p>Emmental Yaourt nature sucré Pyrénée Brie</p>
<p>Poire au chocolat Pamplemousse et mandarines Crème aux œufs Corbeille de fruits</p>	<p>Les desserts du chef Tarte amandine bourdaloue Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>	<p>Brochette d'ananas Crème renversée au chocolat Corbeille de fruits</p>	<p>Abricots au sirop Smoothie fruits rouges Poire pochée au safran Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de fruits Framboise chantilly Fromage blanc confiture Corbeille de fruits</p>

