

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 43

lundi 22 octobre	mardi 23 octobre	mercredi 24 octobre	jeudi 25 octobre	vendredi 26 octobre
<p>Carottes râpées Champignons à la Grecque Pâté de campagne Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p>	<p>Assiette de crudités Œuf dur Tomate Mais Sardines marinées</p>	<p>Avocat vinaigrette Piémontaise Concombre à la menthe</p>	<p>Les entrées du chef Gazpacho Assiette de crudités Saumon mariné à l'aneth Melon charentais Jambon de Parme</p>	<p>Remoulade de céleri Champignons mayonnaise Salade d'endives aux pommes Fond d'artichaut</p>
<p>Filet de cabillaud Manchon de canard rôti</p>	<p>Spaghetti carbonara Rôti de veau au pesto</p>	<p>Tartine bruschetta Italienne Entrecôte grillée sauce moutarde</p>	<p>Wings de poulet Quenelle de poisson Sauce crustacés</p>	<p>Escalope de dinde au curry Filet de poisson du jour</p>
<p>Carottes braisées Pommes sautées</p>	<p>Purée de courgettes Spaghetti</p>	<p>Haricots verts extra fins Salade</p>	<p>Ratatouille Semoule</p>	<p>Pois gourmands Ebly</p>
<p>Rouy Chanteneige Yaourt nature sucré Comté</p>	<p>Coulommiers Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bûchette</p>	<p>Petit suisse Fondu Président Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda Croc'lait yaourt nature sucré Tome blanche</p>	<p>Mimolette Coulommiers Yaourt nature sucré Buche de chèvre</p>
<p>Yaourt aux fruits Mousse crunch Salade de fruits frais Corbeille de fruits Bio</p>	<p><i>Les desserts du chef</i> Feuilleté aux abricots "Maison" Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Brochette d'ananas Crumble framboise Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Fruits de saison Clafoutis Pêches au sirop Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Cocktail de fruits Riz au lait Crème dessert caramel Corbeille de fruits Bio</p>

