Menu de la demi-pension - Semaine 50

lundi 8 décembre	mardi 9 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Pamplemousse Concombre Salami Salade Lorette Mache, betterave, pomme verte	Crème de chou-fleur Assiette de crudités Œuf dur Tomate Maïs Sardines marinées	Caviar d'aubergines Tarte fine de tomate et chêvre Bulots	Les entreés du chef Soupe de tomates Tomate mozzarella tapenade Samoussa Jambon de Parme cornichon Salade composée	Carottes râpées Champignons à la Grecque Radis rose Salade Niçoise Riz,Tomate,Olives,Anchois
Steak de thon grillé	Filet de hoki sauce vierge	Croque Monsieur	Couscous merguez	Poisson du jour
Spaghetti bolognaise	Tandoori de volaille	Filet de saumon au pain d'épices	Poisson du jour	Sauté de bœuf au paprika
Epinard Spaghetti	Petits pois Gratin dauphinois	Salade composée [:] enouil à la moutarde à l'ancienn et miel	Légumes couscous Semoule	Pois gourmands Pommes sautées
Camembert	Coulommiers	Tomme blanche	Comté	Edam
Fondue président Yaourt nature sucré Reblochon	Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bûchette	Coulommiers Yaourt nature sucré	Samos Yaourt nature sucré Bleu d'Auvergne	Chanteneige Yaourt nature sucré Comté
Pomme au four Gratin de banane Mousse framboise Corbeille de fruits	Les desserts du chef Brownie au chocolat "maison' Smoothie mangue/orange Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits	' Crumble mangue Crème brûlée Corbeille de fruits	Fruit de saison Flan pâtissier Poire au sirop Corbeille de fruits	Yaourt aux fruits Mousse crunch Salade de fruits frais Corbeille de fruits





Menu de la demi-pension - Semaine 50