

Menu de la demi-pension - Semaine 21

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Les entrées du chef

Salade de chou à la danoise
Taboulé
Carottes râpées et céleri
Avocat

Salade de Maïs
(Tomate, Maïs, Persil)
Salami
Concombre au fromage blanc
Terrine de poisson

Tarte moutarde et chèvre
Salade vietnamienne
Endives aux noix

Tomate mozzarella tapenade
Samoussa
Jambon de Parme cornichon
Melon

Radis
Salade Niçoise
Pamplemousse
Sardines marinées

Poisson du jour
Blanquette de veau

Cordon bleu de dinde
Palette à la diable

Bruschetta végétarienne
Moussaka

Couscous merguez
Poisson du jour

Saumon à l'aneth
Steak haché de bœuf

Brocoli
Riz pilaff

Printanière de légumes
Boullghour

Salade
Tomate provençale

Légumes couscous
Semoule

Julienne de légumes
Spirales (pâtes)

Brie de Meaux
Chanteneige
Yaourt nature sucré
Mimolette

Emmental
Chaumes
Yaourt nature sucré
Montboissier

Bûchette
Edam
Yaourt nature sucré

Comté
Samos
Yaourt nature sucré
Bleu d'Auvergne

Mimolette
Camembert
Yaourt nature sucré
Tome grise

Les desserts du chef

Ananas
Liégeois chocolat
Ile flottante
Corbeille de fruits

Biscuit roulé caramel et
pomme tatin
Ronde de yaourts aux fruits
Salade de fruits frais
Corbeille de fruits

Smoothie pomme fraise
Gratin de mangue
Corbeille de fruits

Fruit de saison
Flan pâtissier
Poire au sirop
Corbeille de fruits

Banane créole
Compote tous fruits
Petits suisse
Corbeille de fruits

