

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 25

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
			<i>Les entrées du chef</i>	
<p>Melon Salade espagnole (Riz, moules, poivrons) Pâté de campagne Crudités</p>	<p>Concombre Radis au beurre Terrine de poisson Salade rustique (pdt, mais, tomate)</p>	<p>Wrap de poulet Légumes croquants Roulé jambon, féta, salade</p>	<p>Samoussa légumes Taboulé de quinoa Tartare de poisson Melon au jambon cru</p>	<p>Pamplemousse Oeuf dur Salade composée (Batavia, tomates, maïs) Betterave aux agrumes</p>
<p>Escalope de dinde à l'estragon Filet de cabillaud, tapenade</p>	<p>Côte de porc charcutière Calamar à la romaine</p>	<p>Magret de canard au miel Mille-feuille végétarien</p>	<p>Poulet basquaise Filet de poisson du jour</p>	<p>Steak de thon grillé Gratin de macaroni au jambon</p>
<p>Flan de courgettes Pdt grenailles</p>	<p>Purée de carotte Riz basmati</p>	<p>Ecrasé de pomme de terre à l'huile de noisette Salade composée</p>	<p>Ratatouille Ebly</p>	<p>Brocoli Purée de patate douce</p>
<p>Mimolette Fondu président Yaourt nature sucré Brie</p>	<p>Gouda Chèvre buchette Yaourt nature sucré Carré de l'est</p>	<p>Camembert Petits suisse Yaourt nature sucré</p>	<p>Comté St paulin Yaourt nature sucré Croûte noire</p>	<p>Chèvre buche Bleu Yaourt nature sucré Reblochon</p>
<p>Compote pommes Fromage blanc mandarine Liégeois chocolat Corbeille de fruits</p>	<p><i>Les desserts du chef</i> Feuilleté abricots Smoothie pêche Ronde de yaourt aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Brochette de fruits Brownies Corbeille de fruits</p>	<p>Fruits de saison Glaces Ile flottante Corbeille de fruits</p>	<p>Banane au chocolat Milk-Shake framboise Cocktail de fruits Corbeille de fruits</p>

