

## MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 25

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
<b>Chou rouge vinaigrette</b> Melon "Charentais" Salade de pommes de terre Salami	<b>Assiette de crudités</b> Mousse d'artichauts Radis Sardines marinées	<b>Tarte au chèvre et tomates</b> Endives au bleu Avocat vinaigrette	<i>Les entrées du chef</i> <b>Jambon de Parme</b> Salade nordique (Pdt, saumon fumé, crevettes) Nems poulet	<b>Remoulade de céleri</b> Champignons mayonnaise Assiette de crudités Œuf dur
<b>Filet de hoki sauce vierge</b> Nuggets	<b>Spaghetti bolognaise</b> Filet de daurade	<b>Saumon au pain d'épices</b> Escalope végétale	<b>Cheese burger</b> Sauté d'agneau	<b>Filet de poisson du jour</b> Rôti de dinde crème de champignons
<b>Flan de courgettes</b> <b>Gratin dauphinois</b>	<b>Fondue de poireaux</b> <b>Spaghetti</b>	<b>Salade composée</b> <b>Brocoli</b>	<b>Epinards en branches</b> <b>Frites</b>	<b>Bouquetière de légumes</b> <b>Semoule</b>
<b>Fondu président</b> Saint Nectaire Yaourt nature sucré Camembert	<b>Coulommiers</b> Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bûchette	<b>Saint Paulin</b> Cœur des Dames Yaourt nature sucré	<b>Croûte noire</b> Fromage des Chaumes Yaourt nature sucré Emmental	<b>Mimolette</b> Coulommiers Yaourt nature sucré Munster
<b>Flan nappé caramel</b> Banane crème anglaise Compote de pommes Corbeille de fruits	<i>Les desserts du chef</i> <b>Fondant au chocolat</b> Smoothie banane/orange Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits	<b>Crumble pommes</b> Crème brûlée Corbeille de fruits	<b>Fruit de saison</b> Ile flottante Compote poires tamisées Corbeille de fruits	<b>Cocktail de fruits</b> Riz au lait "maison" Poire Belle Hélène Corbeille de fruits

