

Menu de la demi-pension - Semaine 4

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
<p>Courgettes rapées vinaigrette Œuf dur Pomelos rose Salade coleslaw</p> <p>Pizza Royale Filet de daurade rôtie</p> <p>Epinard Pommes grenailles Salade verte</p> <p>Mimolette Yaourt nature sucré Fondu président Brie</p> <p>Semoule au lait Yaourt aromatisé Pêche au sirop Corbeille de fruits</p>	<p>Soupe de tomate Beterrave aux agrumes Terrine de poisson Salade de pâtes au basilic Chou-fleur mimosa</p> <p>Côte de porc sauce pamplemousse Tomate farcie au bœuf</p> <p>Purée de céleri Riz pilaff</p> <p>Fromage blanc Pont-l'Evêque Yaourt nature sucré Chèvre buchette</p> <p>Les desserts du Chef Cheese cake "maison" Salade de fruits frais Ronde de yaourt aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Avocat Poireaux vinaigrette Duo de crevettes</p> <p>Lasagne "végétarienne" Boudin blanc aux pommes</p> <p>Flan de brocoli Salade mixte</p> <p>Saint Paulin Fromage de chèvre Yaourt nature sucré</p> <p>Pomme tatin moelleuse Crème brûlée Corbeille de fruits</p>	<p>Les entrées du chef Potage parmentier Terrine de légumes Saumon mariné à l'aneth Verrine de mousse d'artichaut Salade verte</p> <p>Poisson du jour Hachis parmentier</p> <p>Jeunes carottes au romarin Purée</p> <p>Yaourt nature sucré Fromage des Chaumes Croûte noire Comté</p> <p>Milk shake abricot Pudding aux raisins Yaourt aromatisé Corbeille de fruits</p>	<p>Salami Concombre Endives au gruyère Salade composée <small>Batavia, Tomate, Œuf, PdeT, Persil</small></p> <p>Steak de thon au pesto Rôti de dinde à la crème de champignons</p> <p>Jardinière de légumes Semoule</p> <p>Gouda Reblochon Yaourt nature sucré Carré de l'est</p> <p>Cocktail de fruits Fromage blanc à la mandarine Banane au chocolat Corbeille de fruits</p>

