

## MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 40

lundi 3 octobre	mardi 4 octobre	mercredi 5 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre
<p><b>Carottes râpées</b> Champignons à la Grecque Pâté de campagne Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p>	<p><b>Assiette de crudités</b> Melon charentais Tomate Maïs Sardines marinées</p>	<p><b>Tarte au chèvre et tomates</b> Endives au bleu Avocat vinaigrette</p>	<p><b>Les entrées du chef</b> <b>Jambon de Parme</b> Salade nordique (Pdt, saumon fumé, crevettes) Terrine de canard aux asperges</p>	<p><b>Melon d'Espagne</b> Concombre à la menthe Œuf dur nature Salade aux noix</p>
<p><b>Filet de cabillaud</b> Sauté de bœuf au paprika</p>	<p><b>Spaghetti bolognaise</b> Gigot d'agneau</p>	<p><b>Crumble aux fruits de mer</b> Moussaka</p>	<p><b>Omelette aux champignons</b> Cordon bleu</p>	<p><b>Papillote de colin</b> Tandoori de volaille</p>
<p><b>Haricots verts</b> <b>Polenta</b></p>	<p><b>Fondue de poireaux</b> <b>Spaghetti</b></p>	<p><b>Salade composée</b> <b>Pommes campagnardes</b></p>	<p><b>Epinards en branches</b> <b>Rizotto</b></p>	<p><b>Brocoli</b> <b>Gratin dauphinois</b></p>
<p><b>Saint Nectaire</b> Chanteneige Yaourt nature sucré Comté</p>	<p><b>Coulommiers</b> Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bâchette</p>	<p><b>Saint Paulin</b> Cœur des Dames Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Croûte noire</b> Fromage des Chaumes Yaourt nature sucré Emmental</p>	<p><b>Saint Bricet</b> Reblochon Yaourt nature sucré Cantal</p>
<p><b>Yaourt aux fruits</b> Poire Belle Hélène Pomme au four Corbeille de fruits</p>	<p><b>Les desserts du chef</b> <b>Tarte mandarine</b> Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p><b>Crumble pommes</b> Crème renversée Corbeille de fruits</p>	<p><b>Fruit de saison</b> Ile flottante Compote poires tamisées Corbeille de fruits</p>	<p><b>Carpaccio d'ananas frais</b> Banane au chocolat Cocktail de fruits Corbeille de fruits</p>

