

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 40

lundi 1er octobre	mardi 2 octobre	mercredi 3 octobre	jeudi 4 octobre	vendredi 5 octobre
<p>Carottes râpées Champignons à la Grecque Pâté de campagne Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p> <p>Filet de cabillaud Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Haricots verts Polenta</p> <p>Edam Chanteneige Yaourt nature sucré Comté</p> <p>Yaourt aux fruits Poire Belle Hélène Pomme au four Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Assiette de crudités Pastèque Tomate Mais Sardines marinées</p> <p>Spaghetti bolognaise Gigot d'agneau</p> <p>Fondue de poireaux Spaghetti</p> <p>Coulommiers Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bûchette</p> <p><i>Les desserts du chef</i> Tarte mandarine Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Tarte au chèvre et tomates Endives au bleu Avocat vinaigrette</p> <p>Crumble aux fruits de mer Moussaka</p> <p>Salade composée Pommes campagnardes</p> <p>Saint Paulin Cœur des Dames Yaourt nature sucré</p> <p>Salade de fruits fraîche Crème renversée Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Les entrées du chef</p> <p>Jambon de Parme Salade nordique (Pdt, saumon fumé, crevettes) Salade Florence (Avocat, salade, pomme granny)</p> <p>Omelette aux champignons Cordon bleu</p> <p>Epinards en branches Rizotto</p> <p>Croûte noire Fromage des Chaumes Yaourt nature sucré Emmental</p> <p>Pamplemousse au sirop Ile flottante Compote poires tamisées Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Melon d'Espagne Concombre à la menthe Œuf dur nature Terrine de canard aux asperges</p> <p>Papillote de colin Tandoori de volaille</p> <p>Brocoli Gratin dauphinois</p> <p>Saint Bricet Reblochon Yaourt nature sucré Cantal</p> <p>Carpaccio d'ananas frais Banane au chocolat Cocktail de fruits Corbeille de fruits Bio</p>

