

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 40

lundi 30 septembre	mardi 1er octobre	mercredi 2 octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
			Les entrées du chef	
Concombres Tomate antiboise Aubergines grillées Salade de thon (Riz,tomate, thon ,mayo, olive)	Œuf dur nature Melon Champignons à la grecque Endives aux noix	Crudités Taboulé Crabe farci	Tomate mozzarella Tartare de poisson Assortiment de charcuteries Salade composée	Pomelos rose Salade de haricots verts Rillettes de haddock Assortiments de crudités
Merlu blanc au rougail de concombre Boulette de bœuf sauce tomate	Wings de poulet Blanquette de veau à l'ancienne	Croque Monsieur dinde Travers de porc caramélisé	Chili con carne Aumônière de colin	Saumon au pain d'épices Steak haché
Braisé de carottes Polenta au basilic	Haricots verts Frites	Tian de légumes Mais	Haricots rouges Riz	Purée de courgettes Spirales (pâtes)
Gouda Croc'lait Yaourt nature sucré Saint Nectaire	Brie de Meaux Livarot Yaourt nature sucré Fromage de chèvre	Reblochon Tome blanche Yaourt nature sucré	Bleu Coulommiers Yaourt nature sucré Croustade noire	Mimolette Camembert Yaourt nature sucré Tome grise
Compote pomme banane Mousse framboise/Chocolat blanc Crème renversée Corbeille de fruits Bio	Les desserts du chef Tiramisu Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits Bio	Crumble fruits rouges Riz au lait Corbeille de fruits Bio	Ananas frais Gratin de pêche Gâteau au yaourt Corbeille de fruits Bio	Flan pâtissier Smoothie framboise/banane Fromage blanc Corbeille de fruits Bio

