

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 42

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Duo de carottes et courgettes aux agrumes Pastèque Concombre au fromage blanc Toast au chèvre	Potage au potiron Assiette de crudités Œuf dur Tomate Maïs	Avocat sauce cocktail au pamplemousse Salade exotique Coleslaw	<i>Les entrées du chef</i> Potage crécy aux marrons Jambon de Parme Salade nordique (Pdt, saumon fumé, crevettes)	Champignons mayonnaise au curry Remoulade de céleri Assiette de crudités Fond d'artichaut farci
Spaghetti bolognaise Filet de daurade	Filet de hoki sauce vierge Coca beef	Lasagne "maison" Brochette de bœuf	Tandoori de volaille Longe de porc aux pruneaux	Filet de poisson du jour Rôti de dinde Sauce à la poire
Purée de carottes Spaghetti	Purée de pomme de terre et betterave Flan de tomates	Mousseline de vitelotte Salade composée	Purée de courgettes Quinoa	Mousseline de patate douce Pommes sautées
Fondu président Saint Nectaire Yaourt nature sucré Camembert	Coulommiers Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bûchette	Saint Paulin Cœur des Dames Yaourt nature sucré	Croûte noire Fromage des Chaumes Yaourt nature sucré Emmental	Mimolette Coulommiers Yaourt nature sucré Munster
Flan nappé caramel Banane crème anglaise Compote de pommes Corbeille de fruits	<i>Les desserts du chef</i> Mousse choc croc Smoothie mangue/orange Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits	Cup cake chocolat Crème brûlée Corbeille de fruits	Fruit de saison Ile flottante Poire au chocolat Corbeille de fruits	Panna Cotta au coulis de kiwi Riz au lait "maison" Cocktail de fruits Corbeille de fruits

