

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 47

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
<p>Courgettes rapées vinaigrette Œuf dur Pomelos rose Salade coleslaw</p>	<p>Soupe de tomate Betterave aux agrumes Terrine de poisson Salade de pâtes au basilic Chou-fleur mimosa</p>	<p>Avocat Poireaux vinaigrette Duo de crevettes</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>Salami Concombre Endives au gruyère Salade composée <small>Batavia, Tomate, Œuf, PdeT, Persil</small></p>
<p>Filet de daurade rôtie Cordon bleu de dinde</p>	<p>Côte de porc sauce pamplemousse Tomate farcie au bœuf</p>	<p>Lasagne "maison" Pavé de saumon grillé</p>	<p>Poisson du jour Hachis parmentier</p>	<p>Steak de thon au pesto Rôti de dinde à la crème de champignons</p>
<p>Epinard Pommes grenailles</p>	<p>Purée de céleri Riz pilaff</p>	<p>Flan de broccoli Salade mixte</p>	<p>Jeunes carottes au romarin Purée</p>	<p>Jardinière de légumes Semoule</p>
<p>Mimolette Yaourt nature sucré Fondu président Brie</p>	<p>Fromage blanc Pont-l'Evêque Yaourt nature sucré Chèvre buchette</p>	<p>Saint Paulin Fromage de chèvre Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré Fromage des Chaumes Croûte noire Comté</p>	<p>Gouda Reblochon Yaourt nature sucré Carré de l'est</p>
<p>Semoule au lait Crème dessert vanille Pêche au sirop Corbeille de fruits</p>	<p>Les desserts du Chef Cheese cake "maison" Salade de fruits frais Ronde de yaourt aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Raisin Crème brûlée Corbeille de fruits</p>	<p>Milk shake abricot Pudding aux raisins Yaourt aromatisé Corbeille de fruits</p>	<p>Cocktail de fruits Fromage blanc à la mandarine Banane au chocolat Corbeille de fruits</p>

