

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 49

lundi 6 décembre	mardi 7 décembre	mercredi 8 décembre	jeudi 9 décembre	vendredi 10 décembre
<p>Carottes râpées Champignons à la Grecque Macédoine au thon Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p>	<p>Potage de légumes Assiette de crudités Œuf dur Tomate Maïs Sardines marinées</p>	<p>Tarte au chèvre et tomates Endives au bleu Avocat vinaigrette</p>	<p><i>Les entrées du chef</i> Soupe de potiron Jambon de Parme Salade nordique (Pdt, saumon fumé, crevettes) Terrine de canard aux asperges</p>	<p>Melon d'Espagne Concombre à la menthe Œuf dur nature Salade d'haricots verts aux noix</p>
<p>Filet de cabillaud Roti de dinde sauce tomate</p>	<p>Spaghetti Bolognaise Gigot d'agneau</p>	<p>Baguette savoyarde Moussaka</p>	<p>Pizza Royale Omelette au fromage</p>	<p>Papillote de colin Steack haché de bœuf</p>
<p>Haricots verts Polenta</p>	<p>Fondue de poireaux Spaghetti</p>	<p>Salade composée Pommes campagnardes</p>	<p>Epinards en branches Blé à la tomate</p>	<p>Brocoli Gratin dauphinois</p>
<p>Comté Chanteneige Yaourt nature sucré Bleu d'Auvergne</p>	<p>Coulommiers Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bâchette</p>	<p>Saint Paulin Cœur des Dames Yaourt nature sucré</p>	<p>Croûte noire Fromage des Chaumes Yaourt nature sucré Emmental</p>	<p>Saint Bricet Reblochon Yaourt nature sucré Cantal</p>
<p>Yaourt aux fruits Cocktail de fruits Pomme au four Corbeille de fruits</p>	<p><i>Les desserts du chef</i> Tarte au chocolat Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Crumble pommes Crème renversée Corbeille de fruits</p>	<p>Fruit de saison Ile flottante "Maison" Compote poires tamisées Corbeille de fruits</p>	<p>Fromage blanc aux corn flakes Compote de pomme Mousse crunch Corbeille de fruits</p>

