

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 50

lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	mercredi 12 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
<p>Carottes râpées Champignons à la Grecque Pâté de campagne Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p> <p>Filet de cabillaud au pesto Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Haricots verts Polenta</p> <p>Edam Chanteneige Yaourt nature sucré Comté</p> <p>Compote pomme /pêche Poire Belle Hélène Pomme au four Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Soupe de cresson Assiette de crudités Œuf dur Tomate Maïs 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> Rose des sables au chocolat Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Tarte au chèvre et tomates Tian de tomate au chèvre 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 Semoule au lait Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Les entrées du chef Soupe de carottes Jambon de Parme Salade nordique (Pdt, saumon fumé, crevettes) Terrine de canard aux asperges</p> <p>Omelette au fromage 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 Yaourt aux fruits Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Melon d'Espagne Concombre à la menthe Œuf dur nature Salade aux noix</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>

