

Menu de la demi-pension - Semaine 51

lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
<p>Endives aux noix Salade espagnole (Riz, moules, poivrons) Pâté de campagne Crudités</p>	<p>Soupe à l'oignon Concombre Radis au beurre Feuilleté au fromage Salade rustique (pdt, maïs, tomate)</p>	<p>Wrap de poulet Légumes croquants Mille-feuille végétarien</p>	<p><i>Les entrées du chef</i> Soupe de carotte au cumin Samoussa légumes Tartare de poisson Jambon cru Salade composée</p>	<p>Menu de Noël Tartare de saumon sur lit de céleri Toast mousse de foie gras Wrap de St-jacques et avocat au curry</p>
<p>Escalope de dinde à l'estragon Filet de cabillaud, tapenade</p>	<p>Rôti de bœuf Calamar à la romaine</p>	<p>Lasagne"maison" Cassolette de saumon gratinée</p>	<p>Poulet basquaise Filet de poisson du jour</p>	<p>Fondant de volaille aux cèpes Filet de saumon au pain d'épices</p>
<p>Fan de courgettes Mousseline de patate douce</p>	<p>Haricots verts Lentilles</p>	<p>Brochette de légumes Riz basmati Salade composée</p>	<p>Ratatouille Ebly</p>	<p>lée de champignons, topinambour et pommes Pommes forestines</p>
<p>Mimolette Fondu président Yaourt nature sucré Brie</p>	<p>Gouda Chèvre buchette Yaourt nature sucré Carré de l'est</p>	<p>Camembert Petits suisse Yaourt nature sucré</p>	<p>Comté St paulin Yaourt nature sucré Croûte noire</p>	<p>Bleu Livarot Yaourt nature sucré Bûche de chèvre</p>
<p>Compote pommes Fromage blanc mandarine Liégeois chocolat Corbeille de fruits</p>	<p><i>Les desserts du chef</i> Clafoutis à la poire Smoothie pêche Ronde de yaourt aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Ananas caramélisé Nems de chocolat à la menthe Corbeille de fruits</p>	<p>Fruits de saison Pudding aux raisins Ile flottante Corbeille de fruits</p>	<p>Bûche de Noël Gratinée de fruits exotiques ntremet mascarpone framboise Corbeille de fruits</p>

