Menu de la demi-pension - Semaine 51

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	mercredi 19 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
				44 1 37 11
			Les entreés du chef	Menu de Noël
	Soupe de poisson		Soupe de pois cassés	
Céleri en rémoulade	Betterave	Tomate farçie aux crevettes	Assiette de crudités	Bavarois de courgettes
Concombre à la menthe	Salade de mache aux noix	Salade au cœur d'artichaut	Tartare de poisson au citron vert	Rolls de saumon fumé au chêvre
Terrine de légumes	Macédoine mayonnaise	Carpaccio de bœuf	Charcuteries	Salade landaise à la mousse de foie
Salade de pâtes au pistou	Radis blanc râpé vinaigrette		Nems	
Osso-bucco de dindonneau	Poisson du jour	Rougail saucisse	Rôti de bœuf sauce au bleu	Filet de saumon au pain d'épices
à la tomate	Tomate farcie	Lasagne bolognaise	Quenelle de volaille	Dinde farcie aux marrons et raisins
Navarin d' agneau			Crème de champignons	
Poëlée forestière	Petits pois carottes	Gratin de courgettes	Mousseline de céleri	Poêlée de Noël
Tortis	Ebly	Salade composée	Purée	Pommes duchesses
Brie de Meaux	Coulommiers	Pyrénée	Camembert	Plateau
Chanteneige	Bleu	Comté	Emmental	de fromages
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré
Mimolette	Rondélé		Belle des champs	
	Les desserts du chef			
Ananas au sirop	Brownies "Maison"	Smoothie framboise	Fruit de saison	Buchette chocolat ou fruits rouges
Banane crème anglaise	Cassolette de fruits rouge	Salade de fruits	Flan pâtissier	Salade de fruits frais
Fromage blanc	Ronde de yaourts aux fruits	Corbeille de fruits Bio	Compote de poire	Mousse framboise, sauce chocolat
Corbeille de fruits Bio	Corbeille de fruits Bio		Corbeille de fruits Bio	Corbeille de fruits Bio



