

Menu de la demi-pension - Semaine 6

lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février
<p>Concombres Céleri rémoulade Aubergines grillées Salade de thon (Riz,tomate, thon ,mayo, olive)</p>	<p>Soupe de tomate Œuf dur nature Salade Lorette Champignons à la grecque Endives aux noix</p>	<p>Assortiment de crudités Taboulé à la menthe Crabe farci</p>	<p><i>Les entrées du chef</i> Soupe de potiron au kiri Tomate mozzarella Tartare de poisson Assortiment de charcuteries Salade composée</p>	<p>Pomelos rose Salade de haricots verts Rillettes de haddock Assortiments de crudités</p>
<p>Merlu blanc au rougail de concombre Boulette de bœuf sauce tomate</p>	<p>Wings de poulet Longe de porc aux pruneaux</p>	<p>Quiche saumon et chèvre Rougail saucisse</p>	<p>Chili con carne Aumônière de colin</p>	<p>Saumonette , moutarde à l'ancienne Rôti de veau aux champignons</p>
<p>Carottes au cumin Flageolet</p>	<p>Fenouil braisé Frites</p>	<p>Tian de légumes Salade composée</p>	<p>Haricots rouges Riz</p>	<p>Gratin de salsifis Pdt grenailles</p>
<p>Gouda Croc'lait Yaourt nature sucré Saint Nectaire</p>	<p>Brie de Meaux Livarot Yaourt nature sucré Fromage de chèvre</p>	<p>Reblochon Tome blanche Yaourt nature sucré</p>	<p>Bleu Coulommiers Yaourt nature sucré Croute noire</p>	<p>Mimolette Camembert Yaourt nature sucré Tome grise</p>
<p>Compote pomme banane Mousse framboise/Chocolat blanc Crème renversée Corbeille de fruits</p>	<p><i>Les desserts du chef</i> Crêpes Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>	<p>Tartelette framboise Riz au lait Corbeille de fruits</p>	<p>Ananas frais Gratin de pêche Gâteau au yaourt Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Flamby caramel Smoothie framboise/banane Fromage blanc Corbeille de fruits</p>

