

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 7

lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
<p>Carottes râpées Champignons à la Grecque Pâté de campagne Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p>	<p>Soupe de cresson Assiette de crudités Œuf dur Tomate Maïs Sardines marinées</p>	<p>Carpaccio de bœuf Tian de tomate au chèvre Salade coleslaw</p>	<p>Les entrées du chef Soupe de tomate Terrine de légumes Saumon mariné à l'aneth Assortiment de charcuteries Salade verte</p>	<p>Frisée au bleu et noix Concombre à la menthe Blé au pistou Salade américaine (Œuf, maïs, pamplemousse)</p>
<p>Spaghetti bolognaise Gigot d'agneau</p>	<p>Filet de julienne au pesto Sauté de bœuf au paprika</p>	<p>Crumble aux fruits de mer Moussaka</p>	<p>Brochette de dinde à l'orientale Longe de porc aux pruneaux</p>	<p>Papillote de colin Tandoori de volaille</p>
<p>Fondue de poireaux Spaghetti</p>	<p>Haricots verts Polenta</p>	<p>Salade composée Pommes campagnardes</p>	<p>Jeunes carottes au cumin Purée</p>	<p>Brocoli Gratin dauphinois</p>
<p>Edam Chanteneige Yaourt nature sucré Comté</p>	<p>Coulommiers Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bâchette</p>	<p>Saint Paulin Cœur des Dames Yaourt nature sucré</p>	<p>Emmental Fromage des Chaumes Yaourt nature sucré Croûte noire</p>	<p>Saint Bricet Reblochon Yaourt nature sucré Gouda</p>
<p>Compote pomme /pêche Poire Belle Hélène Yaourt aromatisé Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Les desserts du chef Mousse au chocolat Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Salade de fruits fraîche Pomme au four Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Clémentines Pudding Cocktail de fruits Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Carpaccio d'ananas frais Banane au chocolat Riz au lait Corbeille de fruits Bio</p>

