

## MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 10

lundi 7 mars	mardi 8 mars	mercredi 9 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
<p><b>Carottes râpées</b> Salade espagnole (Riz, moules, poivrons) Pâté de campagne Crudités</p> <p><b>Sauté de veau marengo</b> Filet de cabillaud, tapenade</p> <p><b>Jeunes carottes au cumin</b> <b>Mousseline de pomme de terre</b></p> <p><b>Bleu</b> Cantal Yaourt nature sucré Brie</p> <p><b>Compote pommes</b> Fromage blanc confiture Liégeois chocolat Corbeille de fruits</p>	<p><b>Concombre</b> Radis au beurre Feuilleté au fromage Salade rustique (pdt, mais, tomate)</p> <p><b>Côte de porc charcutière</b> Poulet basquaise</p> <p><b>Haricots verts</b> <b>Lentilles</b></p> <p><b>Edam</b> Tome blanche Yaourt nature sucré Carré de l'est</p> <p><b>Les desserts du chef</b> <b>Clafoutis à la poire</b> Smoothie framboise et banane Ronde de yaourt aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p><b>Saumon mariné</b> Avocat crevette Muffin aux courgettes</p> <p><b>Bavette grillée</b> Saumon au pain d'épices</p> <p><b>Endives à l'orange</b> <b>Riz basmati</b> Salade composée</p> <p><b>Camembert</b> Chèvre buchette Yaourt nature sucré</p> <p><b>Brochette de fruits</b> Panna cotta Corbeille de fruits</p>	<p><i>Les entrées du chef</i></p> <p><b>Samoussa légumes</b> Tartare de poisson Jambon cru Salade composée</p> <p><b>Hachis parmentier</b> Filet de poisson du jour</p> <p><b>Julienne de légumes</b> <b>Purée</b></p> <p><b>Comté</b> St paulin Yaourt nature sucré Croûte noire</p> <p><b>Fruits de saison</b> Pudding aux raisins Ile flottante Corbeille de fruits</p>	<p><b>Coleslaw</b> Taboulé Champignons à la grecque Salade aux noix</p> <p><b>Filet de tilapia au pesto</b> Saucisse de strasbourg</p> <p><b>Duo de chou (chou fleur/brocoli)</b> <b>Frites</b></p> <p><b>Emmental</b> Bleu Yaourt nature sucré Chanteneige</p> <p><b>Gâteau au yaourt</b> Fromage blanc Abricot au sirop Corbeille de fruits</p>

