

Menu de la demi-pension - Semaine 13

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
			Les entrées du chef	
Salade de chou à la danoise Taboulé Carottes râpées et céleri Avocat	Salade de Maïs (Tomate, Maïs, Persil) Salami Concombre au fromage blanc Terrine de poisson	Tarte moutarde et chèvre Salade vietnamienne Endives aux noix	Tomate mozzarella tapenade Samoussa Jambon de Parme cornichon Melon	Pomelos rose Salade de haricots verts Rillettes de haddock Assortiments de crudités
Filet de colin, tapenade Blanquette de veau	Cordon bleu de dinde Palette à la provençale	Tartiflette Rougail saucisse	Couscous merguez Poisson du jour	Saumon au pain d'épices Steak haché de bœuf
Brocoli Tortis	Jardinière de légumes Quinoa	Salade /Tomate provençale Riz parfumé	Légumes couscous Semoule	Purée de courgettes Rösti de légumes
Brie de Meaux Chanteneige Yaourt nature sucré Mimolette	Emmental Chaumes Yaourt nature sucré Montboissier	Bûchette Edam Yaourt nature sucré	Comté Samos Yaourt nature sucré Bleu d'Auvergne	Mimolette Camembert Yaourt nature sucré Tome grise
Ananas Liégeois chocolat Île flottante Corbeille de fruits	Les desserts du chef Biscuit caramel / pomme tatin Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Smoothie pomme framboise Gratin de poire Corbeille de fruits	Fruit de saison Flan pâtissier Poire au sirop Corbeille de fruits	Flan pâtissier Compote tous fruits Fromage blanc Corbeille de fruits

