

Menu de la demi-pension - Semaine 14

lundi 31 mars	mardi 1er avril	mercredi 2 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
			Les entrées du chef	
<p>Concombres Salade de lentilles Aubergines grillées Salade de thon (Riz,tomate, thon ,mayo, olive)</p>	<p>Œuf dur nature Melon Champignons à la grecque Endives aux noix</p>	<p>Crudités Taboulé Crabe farci</p>	<p>Tomate mozzarella Tartare de poisson Assortiment de charcuteries Salade composée</p>	<p>Carottes râpées Salade de haricots verts Pâté de campagne Concombre à la crème</p>
<p>Merlu blanc au rougail de concombre Boulette de bœuf sauce tomate</p>	<p>Wings de poulet Choucroute</p>	<p>Quiche saumon et chèvre Travers de porc caramélisé</p>	<p>Chili con carne Aumônière de colin</p>	<p>Saumon au pain d'épices Rôti de veau aux champignons</p>
<p>Braisé de carottes Polenta au basilic</p>	<p>Chou Pomme vapeur Maïs</p>	<p>Tian de légumes Pdt en robe des champs Fromage blanc aux herbes</p>	<p>Julienne de légumes Riz</p>	<p>Purée de brocoli Coquillettes</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>Les desserts du chef Crumble aux pommes Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>	<p>Banana split Riz au lait Corbeille de fruits</p>	<p>Ananas frais Gratin de pêche Gâteau au yaourt Corbeille de fruits</p>	<p>Flamby caramel Smoothie framboise/banane Fromage blanc Corbeille de fruits</p>

