

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 20

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
<p>Chou blanc vinaigrette Pastèque Salade d'endives aux pommes Toast au chèvre</p>	<p>Crème de chou-fleur Salade de Maïs (Tomate, Maïs, Persil) Carottes râpées Concombre au fromage blanc Terrine de poisson</p>	<p>Riz aux crevettes Salade Chinoise Endives au bleu</p>	<p>Les entrées du chef Gazpacho Tomates à la fêta Assortiment de charcuteries Tartare de poisson au citron vert Salade gourmande aux magrets de canard</p>	<p>Pomelos rose Œuf dur mayonnaise Sardine aux croûtons Champignons crus</p>
<p>Filet de hoki sauce vierge Steack haché sauce tomate</p>	<p>Sauté de dinde à la noix de coco Poisson du jour sauce crustacés</p>	<p>Tartine Brushetta Bavette grillée sauce bordelaise</p>	<p>Rôti de veau aux pruneaux Calamars à la romaine</p>	<p>Aile de raie aux capres Merguez</p>
<p>Purée de céleri Gratin dauphinois</p>	<p>Côte de blettes en gratin Coquillettes</p>	<p>Salade verte Tomate provençale</p>	<p>Brocolis Riz</p>	<p>Jardinière de légumes Boulghour</p>
<p>Fondu président Saint Nectaire Yaourt nature sucré Camembert</p>	<p>Emmental Rondelé aux noix Yaourt nature sucré Montboissier</p>	<p>Bûchette Edam Yaourt nature sucré</p>	<p>Chanteneige Pont l'Evêque Yaourt nature sucré Gouda</p>	<p>Edam Pyrénée Yaourt nature sucré Six de Savoie</p>
<p>Flan nappé caramel Fromage blanc au marron Compote de pommes Corbeille de fruits</p>	<p>Les desserts du chef Framboisier"maison" Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>	<p>Pomme au four Mousse au chocolat Corbeille de fruits</p>	<p>Clafouti cerise amarena Crème renversée Ananas au sirop Corbeille de fruits</p>	<p>Liégeois chocolat Compote tous fruits Gâteau au yaourt Corbeille de fruits Pomelos rose</p>

