

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 24

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
<p>Concombres Tomate antiboise Aubergines grillées Salade de thon (Riz,tomate, thon ,mayo, olive)</p> <p>Filet de merlu blanc grenobloise Boulette de bœuf sauce tomate</p> <p>Braisé de carottes Polenta au basilic</p> <p>Edam Croc'lait Yaourt nature sucré Saint Nectaire</p> <p>Brochette de fruits Mousse framboise Crème renversée Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Œuf dur nature Taboulé Champignons à la grecque Endives aux noix</p> <p>Wings de poulet Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Haricots verts Frites</p> <p>Brie de Meaux Port Salut Yaourt nature sucré Fromage de chèvre</p> <p>Les desserts du chef Panna Cotta Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Crudités Frisée au jambon de dinde Crabe farci</p> <p>Croque Monsieur dinde Travers de porc caramélisé</p> <p>Tian de légumes Mais</p> <p>Reblochon Tome blanche Yaourt nature sucré</p> <p>Crumble fruits rouges Riz au lait Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Les entrées du chef Tomate mozzarella Tartare de poisson Assortiment de charcuteries Melon</p> <p>Chili con carne Aumonière de colin</p> <p>Haricots rouges Riz Salade composée</p> <p>Bleu Coulommiers Yaourt nature sucré Croute noire</p> <p>Ananas frais Gratin de pêche Gâteau à la mangue Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Pomelos rose Salade de haricots verts Rillettes de haddock Assortiments de crudités</p> <p>Saumon au pain d'épices Steak haché</p> <p>Purée de courgettes Spirales (pâtes)</p> <p>Mimolette Camembert Yaourt nature sucré Tome grise</p> <p>Flan pâtissier Smoothie mangue/banane Fromage blanc Corbeille de fruits Bio</p>

