


## Menu de la demi-pension - Semaine 24

lundi 9 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	<p><b>Assiette de crudités</b> Œuf dur Tomate Maïs Sardines marinées</p>	<p><b>Caviar d'aubergines</b> Tarte fine de tomate et chèvre Bulots</p>	<p><b>Les entrées du chef</b> <i>Animation Italie</i> <b>Jambon de Parme</b> Tomate mozzarella Legumes grillées Carpaccio de bœuf</p>	<p><b>Carottes râpées</b> Champignons à la Grecque Radis rose Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p>
	<p><b>Filet de hoki sauce vierge</b> Tandoori de volaille</p>	<p><b>Dorade en écaille de pdt Carré d'agneau</b></p>	<p><b>Carbonara au saumon</b> Rôti de veau au pain d'épices</p>	<p><b>Poisson du jour</b> Sauté de bœuf au paprika</p>
	<p><b>Gratin dauphinois</b> <b>Flan de tomates</b></p>	<p><b>Pdt vitelotte</b> fenouil à la moutarde à l'ancien et miel</p>	<p><b>Legumes du soleil Grillées</b> <b>Tagliatelles</b></p>	<p><b>Pois gourmands</b> <b>Pommes sautées</b></p>
	<p><b>Coulommiers</b> Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bûchette</p>	<p><b>Tomme blanche</b> Pont l'évêque Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Gorgonzola</b> Rondelé aux noix Yaourt nature sucré Emmental</p>	<p><b>Edam</b> Chanteneige Yaourt nature sucré Comté</p>
	<p><b>Les desserts du chef</b> <b>Brownie au chocolat "maison"</b> Smoothie mangue/orange Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p><b>Crumble mangue</b> Fraise chantilly Corbeille de fruits</p>	<p><b>Tiramisu</b> Glaces Italienne <b>Fruit de saison</b> Corbeille de fruits</p>	<p><b>Yaourt aux fruits</b> Mousse crunch Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>