

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 25

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
<p>Crudités Pavé au poivre Melon Charentais Salade Hollandaise Batavia,mimolette,Tomate</p>	<p>Tomate ciboulette Riz aux moules Concombre nature Salade Thaïlandaise Pousse bambou,Jambon,Batavia</p>	<p>Cœur de palmier Légumes croquants vinaigrette Frisée aux 3 fromages</p>	<p>Les entrées du chef Salade du sud ouest Batavia, Magret fumé, Gésier, Croûtons Cake aux olives Terrine de légumes</p>	<p>Tomate au thon Friand au fromage Choux fleur vinaigrette Salade verte au surimi</p>
<p>Filet de colin au citron vert Escalope de dinde à l'estragon</p>	<p>Sauté de veau aux olives Nuggets</p>	<p>Quiche Lorraine Tagine d'agneau</p>	<p>Chipolatas à la moutarde Rôti de bœuf sauce poivre vert</p>	<p>Filet de cabillaud tapenade Paupiette de veau sauce tomate</p>
<p>Petits pois carottes Purée mousseline</p>	<p>Brocoli Pâtes au fromage</p>	<p>Feuille de chêne Semoule/Légumes tagine</p>	<p>Chou fleur persillé Pommes grenailles</p>	<p>Printanière de légumes Lentilles</p>
<p>Carré de l'est Six de Savoie Yaourt nature sucré Tome noire</p>	<p>Chanteneige Bleu de Causses Yaourt nature sucré Cantadou</p>	<p>Saint Paulin Brie de Meaux Yaourt nature sucré</p>	<p>Croq lait Reblochon Yaourt nature sucré Livarot</p>	<p>Emmental Yaourt nature sucré Pyrénée Brie</p>
<p>Fromage blanc confiture Pamplemousse et mandarines Crème aux œufs Corbeille de fruits</p>	<p>Les desserts du chef Glace Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>	<p>Brochette d'ananas Banana split Corbeille de fruits</p>	<p>Gâteau yaourt à la banane Smoothie framboise Abricots au sirop Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de fruits Framboise chantilly Poire au chocolat Corbeille de fruits</p>

