

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 25

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
<p>Carottes râpées Champignons à la Grecque Pastèque Salade Niçoise Riz, Tomate, Olives, Anchois</p> <p>Filet de cabillaud Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Pois gourmands Pommes frites</p> <p>Rouy Chanteneige Yaourt nature sucré Comté</p> <p>Yaourt aux fruits Mousse crunch Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>	<p>Assiette de crudités Œuf dur Tomate Maïs Sardines marinées</p> <p>Spaghetti carbonara Rôti de veau au pesto</p> <p>Purée de courgettes Spaghetti</p> <p>Coulommiers Cantal Yaourt nature sucré Chèvre bûchette</p> <p><i>Les desserts du chef</i> Smoothie framboise Crème brûlée cassonade Ronde de yaourts aux fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Avocat vinaigrette Piémontaise Concombre à la menthe</p> <p>Quiche lorraine Tagine d'agneau</p> <p>Feuille de chêne Semoule/Légumes tagine</p> <p>Petit suisse Fondu Président Yaourt nature sucré</p> <p>Brochette d'ananas Salade de fruits frais Corbeille de fruits</p>	<p>Les entrées du chef Gazpacho Assiette de crudités Tartare de poisson Melon charentais Jambon de Parme</p> <p>Wings de poulet Quenelle de poisson Sauce au bleu</p> <p>Ratatouille Semoule</p> <p>Gouda Croc'lait yaourt nature sucré Tome blanche</p> <p>Fruits de saison Glace Pêches au sirop Corbeille de fruits</p>	<p>Remoulade de céleri Champignons mayonnaise Salade corinne Riz, Golden, Jambon, Persil Fond d'artichaut</p> <p>Rôti de dinde au curry Filet de poisson du jour</p> <p>Haricots beurre Riz pilaff</p> <p>Munster Coulommiers Yaourt nature sucré Mimolette</p> <p>Cocktail de fruits Yaourt aux fruits Crème dessert caramel Corbeille de fruits</p>

