

MENU DE LA DEMI-PENSION - SEMAINE 38

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
<p>Carottes/Concombres Tomate antiboise Aubergines grillées Salade de thon (Riz,tomate, thon ,mayo, olive)</p> <p>Filet de cabillaud grenobloise Wings de poulet</p> <p>Braisé de carottes Pâtes Papillons</p> <p>Gouda Croc'lait Yaourt nature sucré Saint Albray</p> <p>Salade d'agrumes à la menthe Ananas frais Crème renversée Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Crème de chou fleur Œuf dur nature Taboulé champignons à la grecque Pastèque</p> <p>Rôti de veau au pesto Saucisse de francfort</p> <p>Purée de courgettes Flageolets</p> <p>Brie de Meaux Livarot Yaourt nature sucré Fromage de chèvre</p> <p><i>Les desserts du chef</i> Tiramisu Ronde de yaourts aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Crudités Frisée aux lardons Crabe farci</p> <p>Croque Monsieur dinde Travers de porc caramélisé</p> <p>Tian de légumes Maïs</p> <p>Reblochon Tome blanche Yaourt nature sucré</p> <p>Crumble fruits rouges Fromage blanc Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Les entrées du chef Tomate mozzarella tapenade Samoussa Jambon de Parme cornichon Melon</p> <p>COUSCOUS Poisson du jour</p> <p>Légumes couscous Semoule</p> <p>Comté Samos Yaourt nature sucré Bleu d'Auvergne</p> <p>Fruit de saison Flan pâtissier Poire au sirop Corbeille de fruits Bio</p>	<p>Pomelos rose Salade de haricots verts Rillettes de haddock Assortiments de crudités</p> <p>Filet de julienne aux aromates Steack haché</p> <p>Ratatouille Frites</p> <p>Mimolette Camembert Yaourt nature sucré Tome grise</p> <p>Yaourt aux fruits Compote tous fruits Gâteau de semoule Corbeille de fruits Bio</p>

