

Menus Noble Contrée

Semaine n° 20

Repas du midi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	13.05.2024	14.05.2024	15.05.2024	16.05.2024	17.05.2024
<i>Entrée</i>	Dips de légumes et houmous	Salade verte mangue et feta	Salade de concombres et radis	Salade coleslaw	Salade tomate et mozzarella
<i>Principal viande</i>	-	Filet mignon de porc sauce aux champignons de Paris	Poitrine de poulet mariné BBQ	Roastbeef sauce tartare	
<i>Principal poisson</i>	Tagliatelle saumon fumé et boursin	-	-	-	
<i>Principal végété</i>	Tagliatelle au boursin	Steak végétarien sauce aux champignons de Paris	Filet végétarien mariné BBQ	Œuf mimosa sauce tartare	Crêpe d'épeautre aux asperges
<i>Féculent 1</i>	-	Gratin dauphinois	Ebly à la tomate	Country fries	Cornettes au Gruyère
<i>Légumes 1</i>	Haricots	Mélange de légumes racines	Duo de courgettes poêlées	Carottes glacées	Chou-fleur au curcuma
<i>Goûter</i>	Corn Flakes + Lait	Tranche avec fruits de saison + Fruits de saison	Petit pain au lait + Gruyère doux tranché + Compote +	Crêpes + Fruits de saison	Galette de Maïs Bio + Kiri (18gr)

Origines viandes

Poulet - porc - dinde - veau - bœuf - Suisse

Origines poissons

Saumon - Norvège / crevettes - Vietnam / fêra - Russie / perches - Estonie / sandre - Estonie / cabillaud - Pacifique Centre Ouest / Colin - Pacifique Nord-Est

Allergènes

Gluten, œuf, lait, fruits à coque, soja, sulfite, moutarde, arachide, sésame, poisson, crustacés, mollusque, céleri, lupin