

Menus Noble Contrée

Semaine n° 28

Repas du midi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	08.07.2024	09.07.2024	10.07.2024	11.07.2024	12.07.2024
<i>Entrée</i>		Salade mêlée	Salade de betteraves	Dips de légumes et sauce cocktail	Salade de tomate et mozzarella
<i>Principal viande</i>	Boulettes de viande teriyaki	Filet de poulet à la valaisanne		Côtelette de porc et beurre café de Paris	Fusilli au jambon cru et burrata
<i>Principal poisson</i>	-	-		-	-
<i>Principal végété</i>	Boulette de légumes teriyaki	Escalope végété à la valaisanne	Nuggets de brocoli et pois chiches et petit ketchup	Steak végétarien café de Paris	Fusilli à la crème et burrata
<i>Féculent 1</i>	Semoule	Tagliatelle	Pommes de terre au romarin	Polenta grillée	-
<i>Légumes 1</i>	Brocoli	Courgettes sautées	Tomates provençales	mousseline de carottes	Mélange de légumes
<i>Goûter</i>	Galette de Maïs Bio + Kiri (18gr)	Yogourt nature "Aletsch " + Confiture Maison + Fruits de saison +	Biscuit roulé de saison + Fruits de saison	Dips de légumes + Sauce calypso (Séré maigre)	Tranche de tress + Chocolat au lait (+7 pièces)

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