

Menus Noble Contrée

Semaine n° 29

Repas du midi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	15.07.2024	16.07.2024	17.07.2024	18.07.2024	19.07.2024
<i>Entrée</i>	Salade de concombres au yoghurt et menthe	Salade verte	Salade de carottes	Salade de chicorée et orange	Salade de pois chiches et petits légumes
<i>Principal viande</i>	Spaghetti bolognaise	-	-	Filet de poulet sauce au citron	Jambon à l'os sauce forestière
<i>Principal poisson</i>	-	Filet de cabillaud sauce provençale aux olives	-	-	-
<i>Principal végété</i>	Spaghetti napolitain et fromage râpé	Halloumi sauce provençale aux olives	Camembert pané	Escalope végétale sauce au citron	Steak végétal sauce forestière
<i>Féculent 1</i>	-	Pommes de terre rissolées	Cornettes	Quinoa	Riz créole
<i>Légumes 1</i>	Brocoli vapeur	Chou chinois braisé à l'ail	Epinards sautés	Mousseline de carottes	Poireaux
<i>Goûter</i>	Dar-vida nature + Yogourt nature "Aletsch" + Accompagnement de saison +	Mini Pizza végétale + Fruits de saison	Tranche avec fruits de saison + Fruits de saison	Délice + Compote	Tranche de tress + Miel + Fruits de saison +

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