

Menus Noble Contrée

Semaine n° 30

Repas du midi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	22.07.2024	23.07.2024	24.07.2024	25.07.2024	26.07.2024
<i>Entrée</i>					
<i>Principal viande</i>	-	Rôti de bœuf haché sauce aux champignons	Tajine aux merguez	-	Wok d'émincé de poulet mariné
<i>Principal poisson</i>	Tagliatelle aux crevettes et sauce curry	-	-	-	
<i>Principal végété</i>	Tagliatelle au tofu et sauce curry	Steak végétarienne aux champignons	Tajine aux pois chiches	Omelette sérac et pommes de terre	Wok d'émincé végétarien mariné
<i>Féculent 1</i>	-	Riz complet	Couscous	-	Nouilles au blé
<i>Légumes 1</i>	Fenouil braisé	Romanesco	-	Légumes racines	Légumes asiatiques
<i>Goûter</i>	Yogourt nature "Aletsch " + Accompagnement de saison + Galette de Maïs Bio +	Tranche de pain épeautre + Gruyère doux tranché + Fruits de saison +	Dips de légumes + Yogourt nature "Aletsch "	Biscuit roulé de saison + Fruits de saison	Pain de seigle + Viande séchée

Origines viandes

Poulet - porc - dinde - veau - bœuf - Suisse

Origines poissons

Saumon - Norvège / crevettes - Vietnam / féra - 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