

## Menus Noble Contrée

Semaine n° 38

*Repas du midi du 9 au 13 septembre*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	16.09.2024	17.09.2024	18.09.2024	19.09.2024	20.09.2024
<i>Entrée</i>	Salade de crudités	Salade chou blanc, mangue et menthe	Salade de tomates mozzarella et pesto	Salade de lentilles	Salade de concombres à l'asiatique
<i>Principal viande</i>	-	Schnitzel de porc		Cuisse de poulet façon campagnarde	Penne au pesto de roquette et bacon
<i>Principal poisson</i>	Filet de cabillaud citron basilic	-		-	-
<i>Principal végété</i>	Steak végétarien citron basilic	Escalope panée végétarienne	Lasagnes aux épinards	Steak végétarien façon campagnarde	Penne au pesto de roquette et parmesan
<i>Féculent 1</i>	Riz basmati	Country fries	-	Ebly	-
<i>Légumes 1</i>	Carottes au miel et sésame	Chou fleur au curcuma	Légumes grillés	Courges rôties	Mélange de légumes
<i>Goûter</i>	Pain de seigle + Viande séchée	Fromage à tartiner + Tranche pain Multigraines + Fruits de saison +	Petit pain au lait + Compote	Tranche avec fruits de saison + Fruits de saison	Philadelphia + Dar-vida nature

*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*