

Menus Noble Contrée

Semaine n° 39

Repas du midi du 9 au 13 septembre

	Lundi 23.09.2024	Mardi 24.09.2024	Mercredi 25.09.2024	Jeudi 26.09.2024	Vendredi 27.09.2024
<i>Entrée</i>	Salade fenouil chèvre et figue	Duo de tomates (cerises et séchées)	Salade de chou chinois et raisins	Salade verte, kiwi et feta grillée	Dips de légumes et yoghurt au curry doux
<i>Principal viande</i>	Papet vaudois	Cordon bleu valaisan de porc	-		Sauté de boeuf au curry, coco et citronnelle
<i>Principal poisson</i>	-	-	Beignets de sandre sauce tartare		-
<i>Principal végété</i>	Papet vaudois végété	Cordon bleu végété	Beignets végété sauce tartare	Omelette aux champignons	Curry de pois chiches au lait de coco et citronnelle
<i>Féculent 1</i>	Pommes vapeur	Tagliatelle	-	Country cuts	-
<i>Légumes 1</i>	fondue de poireaux	Chou frisé à l'ail	Ratatouille	Epinards à la crème	légumes sautés au sésame
<i>Goûter</i>	Thon à tartiner + Tranche de pain multigrains + Fruits de saison +	Crêpes + Confiture Maison	Délice + Viande séchée	Corn Flakes + Lait	Pain paysan tranché + Tranche de dinde + Fruits de saison +

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