

Menus Noble Contrée

Semaine n° 51

	Lundi 16.12.2024	Mardi 17.12.2024	Mercredi 18.12.2024	Jeudi 19.12.2024	Vendredi 20.12.2024
<i>Entrée</i>	Cottage cheese concombre et radis	Salade de maïs	Bouillon aux petits légumes	Salade verte et kaki	Tomates mozzarella
<i>Principal viande</i>	Chipolatas de veau et sauce rougail	-	Fricandeaux et sauce brune	-	Cordon bleu de poulet
<i>Principal poisson</i>		-	-	Tagliatelle au saumon et fromage frais	-
<i>Principal végété</i>	Saucisse végété et sauce rougail	Rösti à la raclette	Steak végété et sauce brune	Tagliatelle au fromage frais et parmesan	Escalope panée végétarien
<i>Féculent 1</i>	Purée de pommes de terre	-	Cornettes au beurre	-	Country cuts
<i>Légumes 1</i>	Duo de carottes	Ratatouille	Mélange de légumes racines	Brocoli vapeur	Haricots à l'ail
<i>Goûter</i>	Tranche avec fruits de saison + Fruits de saison	Délice + Compote	Tranche de tress + Miel + Fruits de saison +	Yogourt nature "Aletsch " + Accompagnement de saison + Galette de Maïs Bio +	Tranche de pain épeautre + Gruyère doux tranché + Fruits de saison +

Origines viandes

Origines poissons

Allergènes

Poulet - porc - dinde - veau - bœuf - Suisse

Saumon - Norvège / crevettes - Vietnam / féra - Russie / perches - Estonie / sandre - Estonie / cabillaud - Pacifique Centre Ouest / Colin - Pacifique Nord-Est

Gluten, œuf, lait, fruits à coque, soja, sulfite, moutarde, arachide, sésame, poisson, crustacés, mollusque, céleri, lupin