

Menus Noble Contrée

Semaine n° 15

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	07.04.2025	08.04.2025	09.04.2025	10.04.2025	11.04.2025
<i>Entrée</i>	Consommé Célestine	Salade verte et croûtons à l'ail	Salade de chou rouge	Salade de tomates et mozzarella	Salade de carottes et pommes
<i>Principal viande</i>	-	Sot-l'y-laisse sauce forestière	Emincé de porc sauce aigre douce	Cabillaud à la bordelaise	Ravioles de boeuf d'Hérens et saue fromagère
<i>Principal poisson</i>	-	-	-	-	-
<i>Principal végété</i>	Nuggets de brocoli et pois chiches et petit ketchup	Steak végétarien sauce forestière	Emincé végétarien sauce aigre douce	Halloumi à la bordelaise	Ravioles de légumes et sauce fromagère
<i>Féculent 1</i>	Nouilles chinoises	Galette de rösti	Riz	Pommes de terre rissolées	-
<i>Légumes 1</i>	Pak-choï	Haricots verts	Purée de panais	Epinards à la crème	Ratatouille
<i>Goûter</i>	Fromage à tartiner + Tranche pain Multigraines + Fruits de saison	Tranche de tress + Chocolat au lait (+-7 pièces)	Tranche avec fruits de saison + Fruits de saison	Crêpes + Confiture Maison	Corn Flakes + Lait

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