

## Menus Noble Contrée

### Semaine n° 3

	<b>Lundi</b> 13.01.2025	<b>Mardi</b> 14.01.2025	<b>Mercredi</b> 15.01.2025	<b>Jeudi</b> 16.01.2025	<b>Vendredi</b> 17.01.2025
<i>Entrée</i>	Salade de concombres et radis	Salade de céleri-pomme et poire	Salade de betterave	Soupe aux brocolis et au lait de coco	Salade verte
<i>Principal viande</i>	Merguez d'agneau et boeuf douces	Emincé de poulet satay	-	Pulled pork au bbq	Saumon fumé et crème fraîche à la ciboulette
<i>Principal poisson</i>	-	-	-	-	-
<i>Principal végété</i>	Saucisse végété	Emincé végétarien satay	Tortellini au fromage	Pulled végétarien au bbq	Steak végété et crème fraîche à la ciboulette
<i>Féculent 1</i>	Couscous	Riz	-	Galette de polenta	Galette de rösti
<i>Légumes 1</i>	Ratatouille	romanesco	Purée de petits pois	Mousseline de carottes	Epinards sautés
<i>Goûter</i>	Crêpe + fruit de saison	Ballon complet + chocolat au lait (+-7 pièces) + Compote +	Biscuit roulé de saison + Fruits de saison	Pain de seigle aux fruits + Brie Suisse	Dips de légumes + Joghurt nature Aletsch

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