

## Menus Noble Contrée

### Semaine n° 8

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>17.02.2025</b>	<b>18.02.2025</b>	<b>19.02.2025</b>	<b>20.02.2025</b>	<b>21.02.2025</b>
<i>Entrée</i>	Salade mêlée	Salade de pois chiches et petits légumes	Céleri rémoulade	Salade de légumes d'hiver	Salade de rampon et œuf dur
<i>Principal viande</i>	Popcorn de poulet (émincé de poulet frits au parmesan) sauce au paprika	-	Steak haché Planchamp sauce aux échalotes	-	Gratin de cornettes à la raclette et jambon de dinde
<i>Principal poisson</i>	-	-	-	Beignets de sandre au curry doux	-
<i>Principal végété</i>	Nuggets de brocoli et sauce au paprika doux	Crêpe aux épinards	Steak végété aux échalotes	Falafels et sauce curry	Gratin de cornettes à la raclette
<i>Féculent 1</i>	Pomme vapeur	Ebly	Country cuts	Riz	-
<i>Légumes 1</i>	Brocoli	Mousseline de carottes	Gratin de chou-fleur	Ratatouille	Courgettes
<i>Goûter</i>	Tranche de pain épeautre + Gruyère doux + Tomates cerises	Tranche de tresse + Chocolat au lait	Crêpes + Fruits de saison	Philadelphia + DarVida	Biscuit roulé de saison + Fruit 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