

Menus Noble Contrée

Semaine n° 21

Repas du midi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	20.05.2024	21.05.2024	22.05.2024	23.05.2024	24.05.2024
<i>Entrée</i>	Jour férié	Salade de carottes et pop-corn	Salade chicorée, mangue et menthe	Salade grecque (sans poivron)	Salade verte avec croûtons à l'ail
<i>Principal viande</i>		-	Porc au caramel et pickles de carottes	Rôti haché de veau et jus aux herbes	-
<i>Principal poisson</i>		-	-	-	Dés de saumon sauce vierge
<i>Principal végété</i>		Sticks de mozzarella sauce marinara	Emincé végétarien au caramel et pickles de carottes	Omelette aux fines herbes	Steak végétarien sauce vierge
<i>Féculent 1</i>		country cuts	Riz	Polenta crémeuse	Patatas bravas
<i>Légumes 1</i>		Asperges grillées	Brocoli	Ratatouille à la provençale	Epinards sautés
<i>Goûter</i>		Biscuit roulé de saison + Fruits de saison	Dips de légumes + Sauce calypso (Séré maigre)	Tranche de tress + Chocolat au lait (+-7 pièces)	Dar-vida nature + Yogourt nature "Aletsch" + Accompagnement 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