

Menus Noble Contrée

Semaine n° 13

Repas du midi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	27.03.2023	28.03.2023	29.03.2023	30.03.2023	31.03.2023
<i>Entrée</i>	Salade mesclun et radis à la crème fraîche	Salade mixte	Salade de tomates	Crème de courge	Salade de carottes
<i>Principal viande</i>	Penne alla Genovese au bœuf	Blanquette de veau		Butter chicken	Rôti de viande hâchée à l'ail des ours
<i>Principal poisson</i>					
<i>Principal végété</i>	Tomates farcies aux pois chiches	Chili aux haricots blancs	Moussaka	Dahl de lentilles	Tofu piccata aux herbes
<i>Féculent 1</i>	Polenta grillée	Riz	Pommes de terre sautées	Naan	Country fries
<i>Légumes 1</i>	Épinards sautés	-	-	Chou chinois	Mélange de légumes
<i>Goûter</i>	Tranche toast seigle + Fromage portion 27gr + carottes en bâtonnets GR.	Frangipane Choco + banane	Quarkini + yoghourt 50 gr Fraise	Tranche cake citron + carottes en bâtonnets GR.	Rouleau seigle fromage frais + fruit de saison (pêche)

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