

Menus Noble Contrée					
Semaine n° 39					
Repas du midi					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	25.09.2023	26.09.2023	27.09.2023	28.09.2023	29.09.2023
Entrée	Salade fenouil chèvre et figue	Duo de tomates (cerises et séchées)	Salade de chou chinois et raisins	Salade verte, kiwi et feta grillée	Dips de légumes et yoghurt au curry doux
Principal viande	Papet vaudois	Cordon bleu valaisan de porc	-		Curry de bœuf au lait de coco et citronnelle
Principal poisson			Beignets de sandre CH et sauce tartare		
Principal végété	Papet vaudois végété	Cordon bleu végété	Beignets végété sauce tartare	Omelette aux champignons	Curry de pois chiches au lait de coco et citronnelle
Féculent 1	-	Tagliatelle	Riz complet	boullgour	Nouilles chinoises
Légumes 1	Légumes grillés et marinés	chou frisé à l'ail	Ratatouille	duo de carottes	légumes sautés au sésame
Goûter	Fruits + Confiture Maison + Fromage + Tranche de pain épeautre	Fruits + thon à tartiner + Tranche de pain multigrains +	Fruits + Petit pain chocolat	Fruits + fromage à tartiner + Tranche pain complet +	Fruits + Muet Framboise

Origines viandes

Poulet - porc - dinde - veau - bœuf - Suisse

Origines poissons

Saumon - Norvège / crevettes - Vietnam / fêra - 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