

Menus Noble Contrée

Semaine n° 20

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	12.05.2025	13.05.2025	14.05.2025	15.05.2025	16.05.2025
<i>Entrée</i>	Salade verte et croûtons à l'ail	Salade de carottes et raisins	Crème d'asperges	Salade de concombres à l'asiatique	Céleri rémoulade
<i>Principal viande</i>	Emincé de porc sauce moutarde et miel	Haut de cuisse de poulet sauce ranch	-	Emincé de boeuf Gyros et yoghurt à la menthe	Steak de thon à la mangue
<i>Principal poisson</i>	-	-	-	-	-
<i>Principal végété</i>	Emincé végétarien sauce moutarde et miel	Escalope panée végétarienne sauce ranch	Risotto citron, fromage frais et parmesan	Emincé végétarien Gyros et yoghurt à la menthe	Steak végétarien à la mangue
<i>Féculent 1</i>	Tagliatelle	Country cuts	-	Riz	Patatas bravas
<i>Légumes 1</i>	Tomates à la provençale	Brocoli aux amandes	Petits pois	Courgettes à l'ail	Epinards à la crème
<i>Goûter</i>	Pain paysan tranché + Tranche de dinde + Fruits de saison	Œuf dur + Sauce calypso (Séré maigre) + Bâtonnets de carottes	Tranche de pain épeautre + Gruyère doux tranché + Tomates cerises	Tranche de tresse + Chocolat au lait (+-7 pièces)	Crêpes + Fruits 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