

## Menus Noble Contrée

Semaine n° 28

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>07.07.2025</b>	<b>08.07.2025</b>	<b>09.07.2025</b>	<b>10.07.2025</b>	<b>11.07.2025</b>
<i>Entrée</i>	Salade de pâtes végétariennes	Salade de chou frisé et pommes vertes	Salade de mesclun aux raisins	Salade verte	Salade César végé
<i>Principal viande</i>	-	Fingers de poulet cocktail		Ravioles d'Hérens sauce champignons	Steak de boeuf beurre aux herbes
<i>Principal poisson</i>	-	-	Chipolatas au lard	-	-
<i>Principal végé</i>	Ramequin au fromage	Escalope panée végétarienne	Saucisse végétarienne	Ravioles de légumes aux champignons	Steak végétarien beurre aux herbes
<i>Féculent 1</i>	-	Ebly	Pommes noisettes	-	Riz blanc
<i>Légumes 1</i>	Haricots verts	Purée de courge	épinards à la crème	Tomate rôtie	Brocoli
<i>Goûter</i>	Biscuit roulé de saison + Fruits de saison	Pain de seigle aux fruits + Brie Suisse	Yogourt nature "Aletsch " + Confiture Maison +Fruits de saison	Dar-vida nature + Yogourt nature "Aletsch " + Accompagnement de saison	Délice + Compote

*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*