

## Menus Noble Contrée

Semaine n° 30

	<b>Lundi</b> 21.07.2025	<b>Mardi</b> 22.07.2025	<b>Mercredi</b> 23.07.2025	<b>Jeudi</b> 24.07.2025	<b>Vendredi</b> 25.07.2025
<i>Entrée</i>	Salade composée et viande séchée	Salade de pastèque et concombre	Céleri rémoulade	Salade de carottes à l'orange	Salade verte
<i>Principal viande</i>	-	Roastbeef sauce tartare	Schüblig	-	-
<i>Principal poisson</i>	-	-	-	Haut de cuisse (désossée) sauce	-
<i>Principal végété</i>	Penne Cinque P	Œuf mimosa	Saucisse végétarienne	Steak végétarien sauce Ranch	Stick de poisson sauce au citron et aneth
<i>Féculent 1</i>	-	Country fries	Salade de pâtes	Pommes noisettes	Riz
<i>Légumes 1</i>	Rave poêlée	Tomate provençale	Courgettes sautées	Petits pois	Epinards à la crème
<i>Goûter</i>	Philadelphia + Dar-vida nature	Thon à tartiner + Tranche de pain multigrains + Fruits de saison	Œuf dur + Sauce calypso (Séré maigre) + Bâtonnets de carottes	Délice + Compote	Pain de seigle aux fruits + Brie Suisse

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