

## Menus Noble Contrée

Semaine n° 40

*Repas du midi*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>03.10.2022</b>	<b>04.10.2022</b>	<b>05.10.2022</b>	<b>06.10.2022</b>	<b>07.10.2022</b>
<i>Entrée</i>	Salade mée	Salade de lentilles	Salade de chou blanc	Salade céleri pomme	Salade de pois chiche et tomates
<i>Principal viande</i>	Riz sauté au poulet façon Thai	Piccata de dinde	-		Bœuf bourguignon
<i>Principal poisson</i>			Dés de saumon au citron		
<i>Principal végété</i>	Risotto tomate	Tofu piccata	Cannelloni mediterraneo	Emincé végétarien au curry	Ragoût de tofu et légumes
<i>Féculent 1</i>	-	Fusilli	Riz	Pommes de terre fondantes	Purée de pommes de terre
<i>Légumes 1</i>	-	Tomates à la provençale	Haricots au beurre	Chou fleur	Mélange de légumes racines
<i>Goûter</i>	Tranche cake citron + carottes en bâtonnets GR.	Rouleau seigle fromage frais + fruit de saison (pêche)	Ramequin + pomme Gala	Brownie original + poire	Quarkini Nutella + 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 / Col*

*Allergènes*

*Gluten, œuf, lait, fruits à coque, soja, sulfite, moutarde, arachide, sésame, poisson, crustacés, mollusque, céleri, lupin*