

## Menus Noble Contrée

Semaine n° 19

*Repas du midi*

	<b>Lundi</b> 06.05.2024	<b>Mardi</b> 07.05.2024	<b>Mercredi</b> 08.05.2024	<b>Jeudi</b> 09.05.2024	<b>Vendredi</b> 10.05.2024
<i>Entrée</i>	Crème d'asperges	Salade verte	Salade de betterave	<b>Jour férié</b>	<b>Jour férié</b>
<i>Principal viande</i>	Risotto au jambon cru et parmesan	Filet de poulet gratiné à la mozzarella et tomates	-		
<i>Principal poisson</i>	-	-	Cabillaud à la crème citronnée et ciboulette		
<i>Principal végété</i>	Risotto parmesan	Escalope végétarienne gratinée à la mozzarella et	Steak végétarien à la crème citronnée et ciboulette		
<i>Féculent 1</i>	-	Tagliatelle	Riz		
<i>Légumes 1</i>	Mousseline de carottes	Brocoli	Haricots verts		
<i>Goûter</i>	Crêpes + Fruits de saison	Ballon complet + Chocolat au lait (+-7 pièces) + Compote +	Biscuit roulé de saison + Fruits de saison	<b>Jour férié</b>	<b>Jour férié</b>

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