

Menus structures Val-de-Ruz

Menus semaine No 12-2024/03

Lundi 18 mars 2024

Salade
Poulet créole au lait de coco
Riz
Brocolis
Clémentine

Mardi 19 mars 2024

Velouté aux herbes
Tortellini ricotta épinards
Sauce tomate et grana padano
Salade verte et maïs
Mousse au chocolat

Mercredi 20 mars 2024

Salade
Ragoût de lapin, moutarde à l'ancienne
Pomme purée
Carottes glacées
Pomme

Jeudi 21 mars 2024

Salade
Emincé de bœuf stroganoff
Pâtes
Choux braisé
Orange

Vendredi 22 mars 2024

Salade
Filet de colin à la bordelaise
Riz
Rutabaga
Cake à la fleur d'oranger

Menus semaine No 13-2024/04

Lundi 25 mars 2024

Salade
Ragoût bœuf carottes
Pomme purée

Poire au sirop

Mardi 26 mars 2024

Salade
Tranche de porc
Pâtes
Romanesco
Pomme

Mercredi 27 mars 2024

Salade
Queue de cabillaud
Riz
Epinards hachés
Salade de fruits

Jeudi 28 mars 2024

Risotto aux asperges vertes,
Grana padano et crème
Salade verte, maïs et betterave
Yogourt aux fruits

Vendredi 29 mars 2024

Salade
Haut de cuisse de poulet
Pommes grenailles
Carottes
Ananas

Provenances: Bœuf, veau porc CH Volailles CH-F-I Agneau NZ Lapin frais Hongrie
élevé selon les normes suisses. Poisson MSC Hollande Islande Norvège Danemark Alaska

Allergies

C'est avec plaisir que nous répondons aux questions concernant les allergies et les intolérances

Menus végétariens



Lundi 18 mars 2024

Salade
Tofu créole au lait de coco
Riz
Brocolis
Clémentine

Menus végétariens



Mardi 19 mars 2024

Velouté aux herbes
Tortellini ricotta épinards
Sauce tomate et grana padano
Salade verte et maïs
Mousse au chocolat

Menus végétariens



Mercredi 20 mars 2024

Salade
Ragoût de quorn moutarde à l'ancienne
Pomme purée
Carottes glacées
Pomme

Menus végétariens



Jeudi 21 mars 2024

Salade
Œufs aurore
Pâtes
Choux braisé
Orange

Menus végétariens



Vendredi 22 mars 2024

Salade
Steak hâché aux lentilles et légumes
Riz
Rutabaga
Cake à la fleur d'oranger

Menus S/lactose



Salade
Poulet créole au lait de coco
Riz
Brocolis
Clémentine

Menus S/lactose



Velouté aux herbes
Pâtes sans gluten et lactose
Sauce tomate et grana padano
Salade verte et maïs
Mousse au chocolat sans lactose

Menus S/lactose



Salade
Ragoût de lapin, moutarde à l'ancienne
Ecrasé de pommes de terre
Carottes glacées
Pomme

Menus S/lactose



Salade
Emincé de bœuf stroganoff
Pâtes
Choux braisé
Orange

Menus S/lactose



Salade
Poisson grillé
Riz
Rutabaga
Cake à la fleur d'oranger

Menus S/gluten



Salade
Poulet créole au lait de coco
Riz
Brocolis
Clémentine

Menus S/gluten



Velouté aux herbes
Pâtes sans gluten et lactose
Sauce tomate et grana padano
Salade verte et maïs
Mousse au chocolat

Menus S/gluten



Salade
Ragoût de lapin, moutarde à l'ancienne
Pomme purée
Carottes glacées
Pomme

Menus S/gluten



Salade
Emincé de bœuf stroganoff
Pâtes sans gluten
Choux braisé
Orange

Menus S/gluten



Salade
Poisson grillé
Riz
Rutabaga
Cake sans gluten

Menus S/porc



Salade
Poulet créole au lait de coco
Riz
Brocolis
Clémentine

Menus S/porc



Velouté aux herbes
Tortellini ricotta épinards
Sauce tomate et grana padano
Salade verte et maïs
Mousse au chocolat

Menus S/porc



Salade
Ragoût de lapin, moutarde à l'ancienne
Pomme purée
Carottes glacées
Pomme

Menus S/porc



Salade
Emincé de bœuf stroganoff
Pâtes
Choux braisé
Orange

Menus S/porc



Salade
Filet de colin à la bordelaise
Riz
Rutabaga
Cake à la fleur d'oranger

Provenances : Bœuf, veau porc **CH** Volailles **CH-F-I** Agneau **NZ** Lapin frais **Hongrie** élevé selon les normes suisses Poisson **MSC Hollande Islande Norvège Danemark Alaska**

Allergies : C'est avec plaisir que nous répondons aux questions concernant les allergies et les intolérances

Menus spéciaux 1

Menus semaine No 13-2024/04

Menus végétariens



Menus végétariens



Menus végétariens



Menus végétariens



Menus végétariens



Lundi 25 mars 2024

Salade
 Ragoût quorn carottes
 Pomme purée
 Carottes
 Poire au sirop

Mardi 26 mars 2024

Salade
 Tranche de tofu
 Pâtes
 Romanesco
 Pomme

Mercredi 27 mars 2024

Salade
 Gratin de légumes rôtis (fromage)
 Riz
 Epinards hachés
 Salade de fruits

Jeudi 28 mars 2024

Risotto aux asperges vertes,
 Grana padano et crème
 Salade verte, maïs et betterave
 Yogourt aux fruits

Vendredi 29 mars 2024

Salade
 Œufs durs
 Pommes grenailles
 Carottes
 Ananas

Menus S/lactose



Menus S/lactose



Menus S/lactose



Menus S/lactose



Menus S/lactose



Salade
 Ragoût bœuf carottes
 Pomme de terre écrasée
 Poire au sirop

Salade
 Tranche de porc
 Pâtes
 Romanesco
 Pomme

Salade
 Queue de cabillaud
 Riz
 Epinards hachés
 Salade de fruits

Risotto aux asperges vertes,
 Grana padano et crème sans lactose
 Salade verte, maïs et betterave
 Yogourt aux fruits sans lactose

Salade
 Haut de cuisse de poulet
 Pommes grenailles
 Carottes
 Ananas

Menus S/gluten



Menus S/gluten



Menus S/gluten



Menus S/gluten



Menus S/gluten



Salade
 Ragoût bœuf carottes
 Pomme purée
 Poire au sirop

Salade
 Tranche de porc
 Pâtes sans gluten
 Romanesco
 Pomme

Salade
 Queue de cabillaud
 Riz
 Epinards hachés
 Salade de fruits

Risotto aux asperges vertes,
 Grana padano et crème
 Salade verte, maïs et betterave
 Yogourt aux fruits

Salade
 Haut de cuisse de poulet
 Pommes grenailles
 Carottes
 Ananas

Menus S/porc



Menus S/porc



Menus S/porc



Menus S/porc



Menus S/porc



Salade
 Ragoût bœuf carottes
 Pomme purée
 Poire au sirop

Salade
 Tranche de bœuf
 Pâtes
 Romanesco
 Pomme

Salade
 Queue de cabillaud
 Riz
 Epinards hachés
 Salade de fruits

Risotto aux asperges vertes,
 Grana padano et crème
 Salade verte, maïs et betterave
 Yogourt aux fruits

Salade
 Haut de cuisse de poulet
 Pommes grenailles
 Carottes
 Ananas

Provenances : Bœuf, veau porc **CH** Volailles **CH-F-I** Agneau **NZ** Lapin frais **Hongrie** élevé selon les normes suisses Poisson **MSC Hollande Islande Norvège Danemark Alaska**

Allergies : C'est avec plaisir que nous répondons aux questions concernant les allergies et les intolérances