

Menus structures Val-de-Ruz

Menus semaine No 17-2021/04

Lundi 19 avril 2021

Agnolotti à l'ail des ours en sauce
Grana padano râpé
Salade verte et lentilles
Blanc battu au chocolat

Mardi 20 avril 2021

Salade verte et maïs
Filet de limande meunière 1/4 citron
Riz sauvage
Epinard au lait de coco
Compote d'abricots à la cannelle

Mercredi 21 avril 2021

Salade carotte et poivrons
Emincé de porc à la sauge
Polenta
Poêlée de fenouil
1/2 kiwi

Jeudi 22 avril 2021

Salade variée
Cuisse de poulet au paprika
Pomme country
Légumes jardinière
Pomme

Vendredi 23 avril 2021

Salade verte et céleri
Sauté de bœuf au poivre vert
Farfalle
Carottes étuvées
Crème vanille

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

Allergies

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

Menus semaine No 17a-2021/05

Lundi 26 avril 2021

Salade verte et betterave rouge
Filet de poulet à l'orange
Riz basmati
Brocoli à la vapeur
Poire

Mardi 27 avril 2021

Spaghetti aux petits pois
et saumon fumé/ grana padone
salade verte et trévisse
Yogourt au fruit maison

Mercredi 28 avril 2021

Salade printanière
Rôti de bœuf haché sauce crème
Pomme purée
jardinière de légumes
1/2 kiwi

Jeudi 29 avril 2021

Salade verte et radis bière
Omelette à la tomate
Ebly pilaf
Carotte et rave
Eclair au chocolat

Vendredi 30 avril 2021

Roulade de poisson au citron vert
Pomme de terre vapeur
Salade mêlée
Banane

Menus végétariens



Menus végétariens



Menus végétariens



Menus végétariens



Menus végétariens



Lundi 19 avril 2021

Agnolotti à l'ail des ours en sauce
Grana padano râpé
Salade verte et lentilles
Blanc battu au chocolat

Mardi 20 avril 2021

Salade verte et maïs
Œufs dur sauce aurore
Riz sauvage
Epinard au lait de coco
Compote d'abricots à la cannelle

Mercredi 21 avril 2021

Salade carotte et poivrons
Emincé de quorn à la sauge
Polenta
Poêlée de fenouil
1/2 kiwi

Jeudi 22 avril 2021

Salade variée
Tranche blé et pois au paprika
Pomme country
Légumes jardinière
Pomme

Vendredi 23 avril 2021

Salade verte et céleri
Tomme chaude
Farfalle
Carottes étuvées
Crème vanille

Menus S/lactose



Menus S/lactose



Menus S/lactose



Menus S/lactose



Menus S/lactose



Fiori ricotta épinards s/lactose
Grana padano râpé
Salade verte et lentilles
Yaourt s/lactose

Salade verte et maïs
Filet de poisson grillé
Riz sauvage
Epinard au lait de coco
Yoghourt s/lactose

Salade carotte et poivrons
Emincé de porc à la sauge
Polenta
Poêlée de fenouil
1/2 kiwi

Salade variée
Cuisse de poulet au paprika
Pomme country
Légumes jardinière
Pomme

Salade verte et céleri
Sauté de bœuf au poivre vert
Farfalle
Carottes étuvées
Crème vanille s/lactose

Menus S/gluten



Menus S/gluten



Menus S/gluten



Menus S/gluten



Menus S/gluten



Fiori ricotta épinards s/gluten
Grana padano râpé
Salade verte et lentilles
Blanc battu au chocolat

Salade verte et maïs
Filet de poisson grillé
Riz sauvage
Epinard au lait de coco
Compote d'abricots à la cannelle

Salade carotte et poivrons
Emincé de porc à la sauge
Polenta
Poêlée de fenouil
1/2 kiwi

Salade variée
Cuisse de poulet au paprika
Pomme country
Légumes jardinière
Pomme

Salade verte et céleri
Sauté de bœuf au poivre vert
Pâtes s/gluten
Carottes étuvées
Crème vanille

Menus S/porc



Menus S/porc



Menus S/porc



Menus S/porc



Menus S/porc



Agnolotti à l'ail des ours en sauce
Grana padano râpé
Salade verte et lentilles
Blanc battu au chocolat

Salade verte et maïs
Filet de limande meunière 1/4 citi
Riz sauvage
Epinard au lait de coco
Compote d'abricots à la cannelle

Salade carotte et poivrons
Emincé de quorn à la sauge
Polenta
Poêlée de fenouil
1/2 kiwi

Salade variée
Cuisse de poulet au paprika
Pomme country
Légumes jardinière
Pomme

Salade verte et céleri
Sauté de bœuf au poivre vert
Farfalle
Carottes étuvées
Crème vanille

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

Allergies

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

Menus végétariens



Lundi 26 avril 2021

Salade verte et betterave rouge
Nems végé sce aigre douce
Riz basmati
Brocoli à la vapeur

Menus S/lactose



Salade verte et betterave rouge
Filet de poulet à l'orange
Riz basmati
Brocoli à la vapeur
Poire

Menus S/gluten



Salade verte et betterave rouge
Filet de poulet à l'orange
Riz basmati
Brocoli à la vapeur
Poire

Menus S/porc



Salade verte et betterave rouge
Filet de poulet à l'orange
Riz basmati
Brocoli à la vapeur
Poire

Menus végétariens



Mardi 27 avril 2021

Spaghetti aux petits pois
et haricots rouge/ grana padone
salade verte et trévisse
Yogourt au fruit maison

Menus S/lactose



Spaghetti aux petits pois
et saumon fumé/ grana padone
salade verte et trévisse
Yogourt s/lactose

Menus S/gluten



Spaghetti s/gluten aux petits pois
et saumon fumé/ grana padone
salade verte et trévisse
Yogourt au fruit maison

Menus S/porc



Spaghetti aux petits pois
et saumon fumé/ grana padone
salade verte et trévisse
Yogourt au fruit maison

Menus spéciaux 2

Menus végétariens



Mercredi 28 avril 2021

Salade printanière
escalope végét. aux tomates
Pomme purée
jardinière de légumes
1/2 kiwi

Menus S/lactose



Salade printanière
Roti de bœuf haché jus à la sauge
Pomme purée
jardinière de légumes
1/2 kiwi

Menus S/gluten



Salade printanière
Rôti de boeuf haché sauce crème
Pomme purée
jardinière de légumes
1/2 kiwi

Menus S/porc



Salade printanière
Rôti de boeuf haché sauce crème
Pomme purée
jardinière de légumes
1/2 kiwi

Menus semaine No 17a-2021/05

Menus végétariens



Jeudi 29 avril 2021

Salade verte et radis bière
Omelette à la tomate
Ebly pilaf
Carotte et rave
Eclair au chocolat

Menus S/lactose



Salade verte et radis bière
Omelette à la tomate
Ebly pilaf
Carotte et rave
Muffins s/lactose

Menus S/gluten



Salade verte et radis bière
Omelette à la tomate
Riz pilaf
Carotte et rave
Muffins s/gluten

Menus S/porc



Salade verte et radis bière
Omelette à la tomate
Ebly pilaf
Carotte et rave
Eclair au chocolat

Menus végétariens



Vendredi 30 avril 2021

Picatta de tofu, sauce curry
Pomme de terre vapeur
Salade méele
Banane

Menus S/lactose



Roulade de poisson au citron vert
Pomme de terre vapeur
Salade méele
Banane

Menus S/gluten



Roulade de poisson au citron vert
Pomme de terre vapeur
Salade méele
Banane

Menus S/porc



Roulade de poisson au citron vert
Pomme de terre vapeur
Salade méele
Banane

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

Allergies

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