

Menus structures Val-de-Ruz

Menus semaine No 50-2024/01

Lundi 9 décembre 2024

Poulet à l'ananas
Riz thaï
Salade mêlée
Pomme

Mardi 10 décembre 2024

Salade verte
Longe de porc à la moutarde
Polenta
Petits pois
Orange

Mercredi 11 décembre 2024

Salade de maïs
Colin, sauce à l'orange
Pommes de terre ciboulette
Brocolis
Poire

Jeudi 12 décembre 2024

Potage du jour
Ravioli aux champignons
et grana padano
Salade composée
Crème caramel

Vendredi 13 décembre 2024

Salade mêlée
Emincé de bœuf sauce balsamique
Riz complet
Carottes jaunes
Clémentine

Menus semaine No 51-2024/02

Lundi 16 décembre 2024

Steak haché de bœuf, sce barbecue
Pommes grenailles
Salade verte
Poire

Mardi 17 décembre 2024

Salade batavia et betterave
Cabillaud bordelaise
Riz pilaf
Carottes demidoff
Ananas

Mercredi 18 décembre 2024

Potage du jour
Gâteau au fromage

Salade verte et maïs
Pomme

Jeudi 19 décembre 2024

Salade de carottes
Jambon, moutarde
Galettes de röstis

Crème vanille

Vendredi 20 décembre 2024

Salade verte et maïs
Nuggets, sauce cocktail
Nouilles
Poireaux
Orange

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 50-2024/01

Menus végétariens



Menus végétariens



Menus végétariens



Menus végétariens



Menus végétariens



Lundi 9 décembre 2024

Tofu à l'ananas
 Riz thaï
 Salade mêlée
 Pomme

Mardi 10 décembre 2024

Salade verte
 Galette de lentilles à la moutarde
 Polenta
 Petits pois
 Orange

Mercredi 11 décembre 2024

Tranche de tofu, sauce à l'orange
 Pommes de terre ciboulette
 Brocolis
 Poire

Jeudi 12 décembre 2024

Potage du jour
 Ravioli aux champignons
 et grana padano
 Salade composée
 Crème caramel

Vendredi 13 décembre 2024

Emincé de quorn, sauce balsamique
 Riz complet
 Carottes jaunes
 Clémentine

Menus S/lactose



Menus S/lactose



Menus S/lactose



Menus S/lactose



Menus S/lactose



Poulet à l'ananas
 Riz thaï
 Salade mêlée
 Pomme

Salade verte
 Longe de porc à la moutarde
 Polenta
 Petits pois
 Orange

Colin, sauce à l'orange
 Pommes de terre ciboulette
 Brocolis
 Poire

Potage du jour
 Fiori épinards, et ricotta
 sans gluten, sans lactose
 Salade composée
 Crème caramel sans lactose

Emincé de bœuf sauce balsamique
 Riz complet
 Carottes jaunes
 Clémentine

Menus S/gluten



Menus S/gluten



Menus S/gluten



Menus S/gluten



Menus S/gluten



Poulet à l'ananas
 Riz thaï
 Salade mêlée
 Pomme

Salade verte
 Longe de porc à la moutarde
 Polenta
 Petits pois
 Orange

Colin, sauce à l'orange
 Pommes de terre ciboulette
 Brocolis
 Poire

Potage du jour
 Fiori épinards, et ricotta
 sans gluten, sans lactose
 Salade composée
 Crème caramel

Emincé de bœuf sauce balsamique
 Riz complet
 Carottes jaunes
 Clémentine

Menus S/porc



Menus S/porc



Menus S/porc



Menus S/porc



Menus S/porc



Poulet à l'ananas
 Riz thaï
 Salade mêlée
 Pomme

Salade verte
 Galette de lentilles à la moutarde
 Polenta
 Petits pois
 Orange

Colin, sauce à l'orange
 Pommes de terre ciboulette
 Brocolis
 Poire

Potage du jour
 Ravioli aux champignons
 et grana padano
 Salade composée
 Crème caramel

Emincé de bœuf sauce balsamique
 Riz complet
 Carottes jaunes
 Clémentine

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



Menus végétariens



Menus végétariens



Menus végétariens



Menus végétariens



Lundi 16 décembre 2024

Galette de haricots rouges, sœ
 Pommes grenailles
 Salade verte
 Poire

Mardi 17 décembre 2024

Salade batavia et betterave
 Tofu bordelaise
 Riz pilaf
 Carottes demidoff
 Ananas

Menus S/lactose



Menus S/lactose



Steak haché de bœuf, sœ barb
 Pommes grenailles
 Salade verte
 Poire

Salade batavia et betterave
 Poisson grillé
 Riz pilaf
 Carottes demidoff
 Ananas

Menus S/gluten



Menus S/gluten



Steak haché de bœuf, sœ barb
 Pommes grenailles
 Salade verte
 Poire

Salade batavia et betterave
 Poisson grillé
 Riz pilaf
 Carottes demidoff
 Ananas

Menus S/porc



Menus S/porc



Steak haché de bœuf, sœ barb
 Pommes grenailles
 Salade verte
 Poire

Salade batavia et betterave
 Cabillaud bordelaise
 Riz pilaf
 Carottes demidoff
 Ananas

Menus S/lactose



Potage du jour
 Gâteau au fromage sans lactose
 Salade verte et maïs
 Pomme

Menus S/gluten



Potage du jour
 Gâteau au fromage
 (pâte sans gluten)
 Salade verte et maïs
 Pomme

Menus S/porc



Potage du jour
 Gâteau au fromage
 Salade verte et maïs
 Pomme

Menus S/lactose



Salade de carottes
 Jambon, moutarde
 Galettes de röstis
 Crème vanille sans lactose

Menus S/gluten



Salade de carottes
 Jambon, moutarde
 Galettes de röstis
 Crème vanille

Menus S/porc



Salade de carottes
 Tranche de tofu marinée, mout
 Galettes de röstis
 Crème vanille

Menus S/lactose



Salade verte et maïs
 Nuggets, sauce cocktail
 Nouilles
 Poireaux
 Orange

Menus S/gluten



Salade verte et maïs
 Tranche de poulet, sauce cocktail
 Pâtes sans gluten
 Poireaux
 Orange

Menus S/porc



Salade verte et maïs
 Nuggets, sauce cocktail
 Nouilles
 Poireaux
 Orange

Menus spéciaux 1

Menus semaine No 51-2024/02

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