

## Menus Noble Contrée

Semaine n° 17

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>20.04.2026</b>	<b>21.04.2026</b>	<b>22.04.2026</b>	<b>23.04.2026</b>	<b>24.04.2026</b>
<i>Entrée</i>	Céleri remoulade	Salade mêlée	Bouillon aux petits légumes	Salade de carottes	Salade de chou blanc
<i>Principal viande</i>	-	-	Quenelles de veau et sauce aux champignons de Paris	Roastbeef sauce tartare	Fingers de poulet au sésame sauce curry ketchup
<i>Principal poisson</i>	Tagliatelle à l'effiloché de saumon cuit	-	-	-	-
<i>Principal végété</i>	Tagliatelle au fromage frais et parmesan	Camembert pané	Emincé végétarien sauce aux champignons de Paris	Œuf mimosa sauce tartare	Nuggets végétariens sauce ketchup/curry
<i>Féculent 1</i>	-	Pommes de terre vapeur au persil	Spätzli	Pommes de terre grenaille	Riz
<i>Légumes 1</i>	Courgettes sautées aux oignons	Ratatouille	Chou rouge	Asperges grillées	Brocoli
<i>Goûter</i>	Muet framboise + Fruits de saison	Petit pain au lait + Compote	Galette de Maïs Bio + Fromage frais	Pain à la vanille + Fruits de saison	Délice + Viande séchée

*Origines viandes*

*Poulet - porc - dinde - veau - bœuf - Suisse*

*Origines poissons*

*Saumon - Norvège / crevettes - Vietnam / féra - 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*