

## Menus Noble Contrée

Semaine n° 18

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>27.04.2026</b>	<b>28.04.2026</b>	<b>29.04.2026</b>	<b>30.04.2026</b>	<b>01.05.2026</b>
<i>Entrée</i>	Salade de rampon	Crème d'asperges	Salade verte et croûtons à l'ail	Salade de concombre	Salade de betterave
<i>Principal viande</i>	Chipolatas de veau sauce Rougail	Steak haché de bœuf Planchamp à la suédoise	Rôti de porc sauce à la crème	Emincé de poulet au curry	-
<i>Principal poisson</i>	-	-	-	-	Filet de cabillaud et sauce au safran
<i>Principal végété</i>	Saucisse végétarienne sauce Rougail	Boulettes de légumes à la suédoise	Steak végétarien à la crème	Emincé végétarien au curry	Halloumi au safran
<i>Féculent 1</i>	Galettes de rösti	Purée de pommes de terre	Tagliatelle complètes	Riz	Pommes de terre vapeur
<i>Légumes 1</i>	Romanesco	Carottes vichy	Tomate gratinée	Haricots verts	Epinards en branches
<i>Goûter</i>	Ballon complet + Chocolat au lait + Compote	Biscuit roulé de saison + Fruits de saison	Pain de seigle nature + Emmental	Corn Flakes + Lait + Fruit de saison	Crêpes + Fruits de saison + Confiture maison

*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*