

## Menus Noble Contrée

Semaine n° 24

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>08.06.2026</b>	<b>09.06.2026</b>	<b>10.06.2026</b>	<b>11.06.2026</b>	<b>12.06.2026</b>
<i>Entrée</i>	Salade de maïs	Salade verte et croûtons	Céleri rémoulade	Salade mêlée	Salade carottes à l'orange
<i>Principal viande</i>	Emincé de bœuf stroganoff	Rôti de porc froid avec mayo thym et miel	-	Emincé de poulet provençal	-
<i>Principal poisson</i>	-	-	-	-	Filet de cabillaud sauce citron
<i>Principal végété</i>	Tofu stroganoff	Rôti froid végétal avec mayo thym et miel	Linguini au pesto et parmesan râpé	Emincé végétal provençal	Ocean stick sauce citron
<i>Féculent 1</i>	Tagliatelle complètes	Pomme de terre rissolées	-	Riz blanc	Pommes de terre vapeur
<i>Légumes 1</i>	Duo de carottes	Brocoli	Ratatouille	Haricots verts	Côtes de bette
<i>Goûter</i>	Houmous + Tranche pain multigrains + Fruits	Muet au framboise + Fruits	Petit pain au lait + compote	Petit pain vanille + Fruits	Pain paysan tranché + Tranche de dinde + Fruits

*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*