

Menus Noble Contrée

Semaine n° 26

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	22.06.2026	23.06.2026	24.06.2026	25.06.2026	26.06.2026
<i>Entrée</i>	Salade verte et concombre	Salade de tomates cerises et mozzarella	Salade coleslaw	Salade de pois-chiches	Salade épinards et œufs durs
<i>Principal viande</i>	-	Emincé de poulet sauce aigre-douce	-	Chipolatas au lard et moutarde douce	Chili con carne
<i>Principal poisson</i>	Penne complètes Puntanesca (thon,olives et tomates)	-	Pavé de saumon laqué au miel et soja	-	-
<i>Principal végété</i>	Penne complètes sauce tomate, lentilles et olives	Emincé de tofu sauce aigre douce	Ocean stick	Saucisse végétale	Chili sin carne
<i>Féculent 1</i>	-	Nouilles de riz	Pommes de terre vapeur	Pain pita	Riz blanc
<i>Légumes 1</i>	Haricots jaunes	Courgettes	Pois mange-tout	Carottes vichy	Brocoli
<i>Goûter</i>	Cottage cheese + Tranche de pain multigraines + Fruits de saison	Ballon récréé + Fruits de saison	Quarkini+ Fruits de saison	Tranche de tresse+Miel+Fruits de saison	Pain au chocolat+Fruits de saison

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, molusque, céleri, lupin