

Menus Noble Contrée

Semaine n° 29

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	13.07.2026	14.07.2026	15.07.2026	16.07.2026	17.07.2026
<i>Entrée</i>	Salade de chou frisé	Salade de riz	Salade de concombre et mozzarella	Salade de carottes	Salade de carottes aux agrumes
<i>Principal viande</i>	Émincé de poulet et sauce aux herbes	Ragoût de bœuf	Saucisse aux herbes des Alpes et sauce tartare	-	-
<i>Principal poisson</i>					Crevettes et sauce à la mangue
<i>Principal végété</i>	Émincé végétal et sauce aux herbes	Polenta gratinée au fromage	Saucisse végétale et sauce tartare	Gnocchi sauce Napoli et parmesan râpé	Stick Ocean
<i>Féculent 1</i>	Pommes de terre purée	Polenta	Pommes grenailles	-	Riz blanc
<i>Légumes 1</i>	Haricots à l'ail	Carottes	Tomate provençale	Romanesco	Pois mange-tout
<i>Goûter</i>	Petit pain au lait + fromage + compote	Dips de légumes + muesli + yaourt	Choco Zen + fruits	Délice + viande séchée	Tranche de tresse + miel + 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