

Menus Noble Contrée

Semaine n° 30

	Lundi 20.07.2026	Mardi 21.07.2026	Mercredi 22.07.2026	Jeudi 23.07.2026	Vendredi 24.07.2026
<i>Entrée</i>	Tzatziki et bâtonnets de légumes	Salade d'épinards aux œufs	Salade taboulé	Salade de carottes	Salade César végétarienne
<i>Principal viande</i>	Chipolatas et moutarde douce	-	-	Dinde façon blanquette	Spaghettis complets à la bolognaise
<i>Principal poisson</i>	-	-	Truite blanche et mayonnaise citron	-	-
<i>Principal végété</i>	Saucisse végétale	Curry doux de légumes au lait de coco	Stick Ocean	Émincé végétal façon blanquette	Bolognaise de lentilles
<i>Féculent 1</i>	Boulgour	Riz blanc	Pommes de terre vapeur	Ecrasé de patates	-
<i>Légumes 1</i>	Ratatouille	Haricots verts	Duo de carottes	Petits pois - carottes	Brocolis
<i>Goûter</i>	Cottage cheese + Tranche de pain multigraines + Fruits de saison	Ballon récré + 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, mollusque, céleri, lupin