

Menus Noble Contrée					
Semaine n° 33					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	10.08.2026	11.08.2026	12.08.2026	13.08.2026	14.08.2026
Entrée	Salade de haricots	Salade de betteraves	Salade de chou frisé	Salade de carottes	Tomates et mozzarella
Principal viande	Rôti de dinde froid et mayonnaise au curry	Boulettes de bœuf sauce tomate-basilic	-	Falafels et yaourt à la menthe	Emincé de poulet à la moutarde douce
Principal poisson	-	-	Saumon toscana (tomates, épinards, crème)	-	-
Principal végété	Rôti végétal froid et mayonnaise curry	Lentilles sauce tomates-basilic	Riz sauté légumes & oeufs	-	Emincé végétal à la moutarde douce
Féculent 1	Taboulé	Tagliatelles	Perles de blé	Pita	Riz blanc
Légumes 1	Tomates cerises	Courgettes	Brocoli	Tomates-concombre	Chou romnesco
Goûter	Crêpes + confiture maison + Fruits	Tranche de pain d'épeautre + Gruyère doux + Tomates cerises	Pain au chocolat + Fruits	Tranche de tresse + Miel + Fruits	Yogourt nature "Aletsch " + Confiture maison + Galette de Maïs Bio

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