

Menus Noble Contrée					
Semaine n° 34					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	17.08.2026	18.08.2026	19.08.2026	20.08.2026	21.08.2026
Entrée	Salade verte	Salade de carottes citron persil	Salade grecque	Salade radis et concombre	Salade de riz aux petit légumes
Principal viande	-	Rôti haché de bœuf et sauce brune	Saucisse escargot et sauce ail et fines herbes	-	Filets de poulet thym- citron
Principal poisson	-	-	-	Pavé de saumon et sauce aux agrume	-
Principal végété	Gnocchi à la crème de courgettes et tomates demi-sèches	Rôti végétal	Saucisse végétale	-	Emincé végétal
Féculent 1	-	Purée de pommes de terre	Cornettes	Riz blanc	Semoule
Légumes 1	Carottes	Epinards à la crème	Tomate rôtie	Ratatouille	Courgettes duo
Goûter	Dips de légumes + dattes + yaourt nature	Ballon récré + Fruits de saison	Yaourt + Confiture + Fruits de saison	Brownie + Fruits de saison	Ballon complet + Chocolat au lait + Compote

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