

Menus Noble Contrée					
Semaine n° 35					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	24.08.2026	25.08.2026	26.08.2026	27.08.2026	28.08.2026
Entrée	Salade de maïs et ciboulette	Salade mêlée	Salade de carottes et chou blanc	Gaspacho et pain multigraines	Melon et mozzarella
Principal viande	Bœuf braisé à la tomate	Tonnato de dinde	-	Haut de cuisse de poulet au miel	Steak de porc Café de Paris
Principal poisson	-	-	Cabillaud sauce aux herbes	-	-
Principal végété	Émincé végétal à la tomate	Rôti végétal et mayonnaise	Œufs mimosa	Camembert pané	Steak végétal
Féculent 1	Riz blanc	Country cuts	Taboulé	Salade de pommes de terre	Nouilles
Légumes 1	Haricots verts	Carottes	Tomate provençale	Ratatouille	Pois mange-tout
Goûter	Tranche de pain d'épeautre + tête de moine + tomates cerises	Muet aux framboises + fruit de saison	Petit pain au lait + compote	Petit pain à la vanille + fruit de saison	Pain paysan + tranche de dinde + fruit de saison

Origines viandes

Poulet - porc - dinde - veau - bœuf - Suisse

Origines poissons

Saumon - Norvège / crevettes - Vietnam / 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