

Menus Noble Contrée

Semaine n° 38

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	14.09.2026	15.09.2026	16.09.2026	17.09.2026	18.09.2026
<i>Entrée</i>	Salade chou blanc et raisin	Salade de concombre vinaigrette	Salade d'œufs et ciboulette	Salade de carottes et maïs	Salade verte et croûtons à l'ail
<i>Principal viande</i>	Nouilles chinoises sautées au poulet	-	Jambon à l'os sauce aux oignons	-	Fricandeaux de bœuf et sauce brune
<i>Principal poisson</i>	-	-	-	Filet de cabillaud et sauce safran	-
<i>Principal végété</i>	Gnocchi sauce fromagère	Piccata de tofu et sauce Napoli	Rösti au fromage	Émincé de tofu sauce aigre-douce	Feta rôtie aux herbes
<i>Féculent 1</i>	-	Spaghetti	Pommes de terre purée	Riz blanc	Pommes de terre au romarin
<i>Légumes 1</i>	Pois mange-tout	Haricots vert	Carottes	Courgettes	Tomate provençale
<i>Goûter</i>	Ballon récré + Fruits de saison	Brownie + Fruits de saison	Dips de légumes + yaourt nature + muesli	Ballon complet + chocolat + compote	Yaourt nature + confiture + Fruits 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