

Menus Noble Contrée					
Semaine n° 43					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	19.10.2026	20.10.2026	21.10.2026	22.10.2026	23.10.2026
Entrée	Salade coleslaw	Soupe de légumes	Salade verte et graines de courge	Salade d'endives rouges à l'orange	Salade de betterave et maïs
Principal viande	-	-	Gratin de cornettes à la viande hachée et Gruyère	Rôti de porc tessinois et jus aux herbes	Cordon bleu de volaille et mayonnaise citron
Principal poisson	Filet de cabillaud sauce safran				
Principal végété	Dal de lentilles corail	Paneer sauce tomate crémée	Gnocchi sauce à la courge et parmesan	Émincé de tofu et sauce au paprika doux	Piccata de tofu et mayonnaise au citron
Féculent 1	Pommes de terre vapeur	Riz basmati		Polenta	Pommes de terre rissolées
Légumes 1	Épinards à la crème	Chou-fleur au curcuma		Tomate provençale	Fondue de poireaux
Goûter	Tranche de pain d'épeautre + Tête de moine + Tomates cerises	Muet aux framboises + Fruits de saison	Petit pain au lait + Compote	Petit pain à la vanille + Fruits de saison	Pain paysan tranché + Tranche de dinde + Fruits de saison

Menu susceptible de modifications selon les approvisionnements

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