

Menus Noble Contrée					
Semaine n° 44					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	26.10.2026	27.10.2026	28.10.2026	29.10.2026	30.10.2026
Entrée	Salade de haricots verts et œufs durs	Salade de concombre vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade mêlée	Salade de carottes et chou blanc
Principal viande	Haut de cuisse de poulet au miel	-	Fricandeaux de bœuf sauce brune	-	Quenelles de veau sauce moutarde
Principal poisson		Pavé de saumon sauce toscane		Spaghetti à la puttanesca et parmesan	
Principal végété	Poivrons farcis aux lentilles et fromage de chèvre	Green curry thaï végétarien	Brouillade d'œufs aux champignons	Risotto au citron et parmesan	Chakchouka aux oeufs
Féculent 1	Pommes de terre purée	Riz blanc	Spätzli	-	Farfalle
Légumes 1	Carottes	Côtes de bette à la béchamel	Haricots verts	-	Brocolis
Goûter	Petit pain au lait + Gruyère + Fruits de saison	Choco Zen + Fruits de saison	Délice + Fromage + Fruits de saison	Tranche de tresse + Miel + Fruits de saison	Dips de légumes + Dattes + Yaourt

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