Menus Noble Contrée

Semaine n° 48

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	23.11.2026	24.11.2026	25.11.2026	26.11.2026	27.11.2026
Entrée	Salade de chou rouge	Salade verte et betterave	Salade d'œufs et ciboulette	Salade de chou frisé et raisin banc	Salade lollo et maïs
Principal viande	-	Boulettes de bœuf et sauce suédoise	-	Fusilli complètes sauce bolognaise	Jambon à l'os sauce aux échalotes
Principal poisson	Beignets detruite du Valais et mayonnaise au citron		-		-
Principal végé	Stick océan	Camenbert pané	Moussaka végétarienne	Bolognaise de lentilles	Piccata de tofu sauce Napoli
Féculent 1	Pommes de terre vapeur	Farfalle	-	Fromage râpé	Gratin dauphinois
Légumes 1	Côtes de bettes	Légumes racines rôtis	Carottes	-	Choux de Bruxelles
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, molusque, céleri, lupin*