

## Menus Noble Contrée

Semaine n° 47

	<b>Lundi</b> 18.11.2024	<b>Mardi</b> 19.11.2024	<b>Mercredi</b> 20.11.2024	<b>Jeudi</b> 21.11.2024	<b>Vendredi</b> 22.11.2024
<i>Entrée</i>	Bouillon aux petits légumes	Salade verte et kaki	Salade de chou blanc	Salade de concombre et radis	Salade de betterave et pommes
<i>Principal viande</i>	Poulet sauce aigre douce	Filet mignon de porc sauce aux champignons	Bœuf Bourguignon	Fromage d'Italie grillé sauce moutarde au miel	
<i>Principal poisson</i>					
<i>Principal végété</i>	Emincé végétarien sauce aigre doux	Steak végétarien sauce aux champignons	Bourguignon végétarien	Escalope panée végétarienne sauce moutarde au miel	Penne Napoli et parmesan
<i>Féculent 1</i>	Nouilles chinoises	Riz	Tagliatelle	Pommes grenaille	-
<i>Légumes 1</i>	Chou-fleur au curcuma	Brocoli	Carottes glacées	Haricots au beurre	Epinards à la crème
<i>Goûter</i>	Pain paysan tranché + Tranche de dinde + Fruits de saison +	Œuf dur + Sauce calypso (Séré maigre) + Bâtonnets de carottes +	Tranche de pain épeautre + Gruyère doux tranché + Tomates cerises +	Tranche de tress + Chocolat au lait (+7 pièces)	Crêpes + Fruits de saison

*Origines viandes*

*Poulet - porc - dinde - veau - bœuf - Suisse*

*Origines poissons*

*Saumon - Norvège / crevettes - Vietnam / féra - Russie / perches - Estonie / sandre - Estonie / 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*