

**Ecole Noyarey**  
**Du 24/03/2025 au 28/03/2025**

Menu



<b>Lundi</b>	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes                  Sauté de <b>boeuf (régional)</b>  - Sauce façon bourguignon                  /Égrainé végétal de <b>pois Bio</b>  -  façon bourguignon                  Pommes de terre cubes rissolées                  Liégeois chocolat</p>
<b>Mardi</b>	<p>Omelette du chef (MEA)                   Épinards à la Béchamel                  Yaourt HVE GAEC La Belle étoile                   Gaufre liégeoise</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Emincé de dinde FR  - Sauce au curry                  /Galette végétarienne                  Riz de camargue IGP aux petits légumes   <b>Edam Bio</b>     <b>Orange Bio</b>   </p>
<b>Jeudi</b>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange  <b>Saucisse de Toulouse</b>   - Sauce au jus                  /Roulé végétal goût merguez - Sauce au jus                  Purée de pommes de terre                  Tomme noire IGP </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et maïs  - Vinaigrette                  Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aurore  <b>Brocolis Bio</b>                     Poire</p>



  produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

 Origine France  Régional  Bio  Produit labellisé

**Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements**