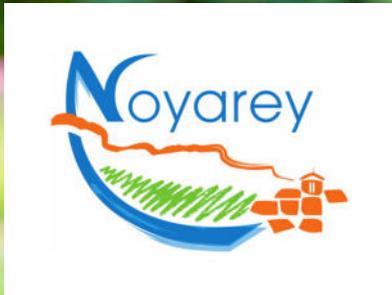


Ecole Noyarey
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Menu



Lundi	<p>Lentilles Bio  - vinaigrette à l'échalote</p> <p>Nuggets de poulet pané  /Nuggets végétarien de blé</p> <p>Carottes</p> <p>Kiwi Bio   </p>
Mardi	<p>Pavé de merlu MSC  - Sauce aux agrumes</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail   </p> <p>Saint Nectaire AOP   </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>
Mercredi	<p>Paupiette de veau FR  - Sauce provençale</p> <p>/Carottes et pois chiches à l'orientale</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Pomme</p>
Jeudi	<p>Chou fleur CE2   - vinaigrette façon cocktail</p> <p>Jambon blanc issu de porc Label Rouge </p> <p>/Bolognaise de lentilles</p> <p>Macaronis Bio </p> <p>Éclair à la vanille</p>
Vendredi	<p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Emmental Bio   </p> <p>Compote fraîche pomme Bio au speculoos   </p>



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

 Bio  Origine France  Produit labellisé  Plat signature

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements
Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.