

Ecole Noyarey
Du 14/04/2025 au 18/04/2025

Menu



Lundi	<p>Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette au basilic</p> <p>Rôti de dinde - Sauce romarin</p> <p>/Nuggets végétarien de blé</p> <p>Brocolis BIO à l'ail </p> <p>Orange Bio </p>
Mardi	<p>Quenelle nature - Sauce tomate</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Crème dessert au chocolat</p>
Mercredi	<p>Allumettes de porc façon carbonara </p> <p>/Roulé végétal goût merguez</p> <p>Spaghetti</p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Poire</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Lasagnes au boeuf </p> <p>/Lasagnes de légumes</p> <p>Yaourt nature BIO GAEC La Grange </p>
Vendredi	<p>Filet de saumon MSC - Sauce Dieppoise</p> <p>Carottes</p> <p>Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional) </p> <p>Pâtisserie de Pâques</p>



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

Origine France Bio Produit labellisé Régional

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.