

Ecole Noyarey
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menu



Lundi	<p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette Sauté de dinde FR - Sauce champignons /Quenelle nature - Sauce champignons Brocolis persillés Yaourt nature BIO GAEC La Grange </p>
Mardi	<p>Encornets de calamars - Sauce provençale Riz de Camargue IGP pilaf Gouda Bio Raisin noir</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce au thym /Nuggets végétarien de blé Chou fleur persillé Compote fraîche pomme figue </p>
Jeudi	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette Bolognaise de boeuf /Bolognaise de lentilles Bio Spaghetti Cake du chef citron basilic</p>
Vendredi	<p>Parmentier de lentilles Bio à la tomate Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat au lait</p>



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

Origine France Bio Régional Produit labellisé Plat signature

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