

Ecole Noyarey
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu



    	<p>Lundi</p> <p>Taboulé d'hiver (semoule Bio)  Emincé de cuisse de poulet  - Sauce champignons /Émincé végétal au pois Bio  - Sauce champignons  Brocolis BIO à l'ail  Pomme Bio     </p> <p>Mardi</p> <p>Quenelle nature - Sauce tomate Haricots verts Bio persillés     Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)    Flan nappé caramel</p> <p>Mercredi</p> <p>Endives - Vinaigrette miel et balsamique Lasagnes au boeuf  /Lasagnes de légumes Suisse fruité Banane Bio    </p> <p>Jeudi</p> <p>Betteraves  - Vinaigrette    Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce curcuma Riz de camargue IGP créole  Orange Bio    </p> <p>Vendredi</p> <p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette  /Saucisse végétale (façon chipo) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette (cossette) Pavés Bâlois </p>
	 
	
	
	

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

 Bio  Origine France  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.*