

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

Menu



Lundi

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

Mardi

Quenelle nature - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)
 Flan nappé caramel

Mercredi

Endives - Vinaigrette miel et balsamique
 Lasagnes au boeuf
 /Lasagnes de légumes
 Suisse fruité
Banane Bio

Jeudi

Betteraves - Vinaigrette
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce curcuma
Riz de camargue IGP créole
Orange Bio

Vendredi

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



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
Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.