

**Ecole Noyarey**  
**Du 26/01/2026 au 30/01/2026**

Menu



Lundi

Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote  
Sauté de porc - Sauce diable  
/Carottes et pois chiches Bio à l'orientale   
Semoule Bio   
Crème dessert chocolat HVE de la ferme des Ayguées

Mardi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette  
Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin   
Carottes Ce2   
Yaourt arôme fruits de bois **au lait de la ferme des Ayguees**

Mercredi

Carottes râpées - Vinaigrette au citron  
Dahl de lentilles corail Bio   
Riz de Camargue IGP pilaf   
Liégeois vanille

Jeudi

Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards  
Rôti de dinde - Sauce aux épices  
/Oeufs durs - Sauce Béchamel  
Petits pois CE2  
Kiwi Bio

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette  
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata  
Compote fraîche pomme Bio ananas



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

Origine France Bio Produit labellisé Régional 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.*