

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 Aiguées

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 Aiguées

Mercredi

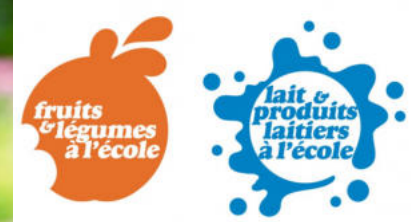
Carottes râpées - Vinaigrette au citron
Dahl de lentilles corail Bio
Riz de Camargue IGP pilaf
Liégeois vanille

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.