

**Ecole Noyarey**  
**Du 02/02/2026 au 06/02/2026**

Menu



	Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes Boulettes au boeuf  - Sauce paprika /Boulettes panées de blé façon thaï Blé pilaf Clémentine
	Mardi	Mélange de <b>riz Bio</b> et maïs  - Vinaigrette Omelette du chef au fromage Épinards à la Béchamel Yaourt HVE GAEC La Belle étoile
	Mercredi	Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> ) Sauté de dinde  - Sauce crème /Pané fromager Brocolis persillés <b>Kiwi Bio</b>
	Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Caesar (concentré) Galette de blé noir - <b>Saucisse de Toulouse</b> - Emmental râpé /Galette de blé noir - Saucisse végétale (façon chipo) - Emmental râpé Potatoes Crêpe sucrée - , coulis de fruits rouges
	Vendredi	Filet de saumon MSC  - Sauce ciboulette <b>Fusilli Bio</b> <b>Bûche du pilat</b> (régional) Mousse au chocolat au lait



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

Origine France Bio Produit labellisé Plat signature Régional

*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.*