

Ecole Noyarey
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu



Lundi

Chili sin carne
 Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷
 Cantal AOP 🇫🇷
 Crème dessert chocolat HVE de la ferme des Aiguées 🇫🇷

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🇫🇷
 Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus
 /Oeufs durs - Sauce Béchamel
 Carottes Ce2 🇫🇷
 Yaourt nature BIO GAEC La Grange 🇫🇷 🇫🇷 🇫🇷 🇫🇷

Mercredi

Radis rose - , beurre
 Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce Milanaise
 /Bolognaise de lentilles
Penne Bio 🇫🇷
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille 🇫🇷 🇫🇷

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar (concentré)
 Le Coodle
 /Le Coodle (Saucisse végétale)
 Cheesecake au citron

Vendredi

Mélange de **fusilli Bio** et cornichons 🇫🇷 - Vinaigrette persillée
 Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷
 Gratin de chou fleur CE2 béchamel au curry au fromage (régional) 🇫🇷
Kiwi Bio 🇫🇷 🇫🇷 🇫🇷



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

🇫🇷 Produit labellisé **Bio** 🇫🇷 Origine France 🇫🇷 Régional 🇫🇷 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.