












Ecole Noyarey
Du 30/03/2026 au 03/04/2026


Menu



Lundi	<p>Bolognaise de lentilles Bio   </p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Aygues </p> <p>Mandarine BIO   </p>
Mardi	<p>Boulettes au boeuf  - Sauce tomate /Boulettes panées de blé façon thaï</p> <p>Haricots verts Bio et pommes de terre   </p> <p>Bournette du Vercors Bio </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>
Mercredi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade</p> <p>Emincé de cuisse de poulet  - Façon couscous /Jambalaya aux légumes</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Liégeois vanille</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Pain burger - Escalope de poulet  - , ketchup /Pain burger - Filet de Poisson pané MSC  - , ketchup</p> <p>Pommes de terre noisette</p> <p>Fromage fondu en tranche</p> <p>Muffin du chef au pépite de chocolat</p>
Vendredi	<p>Falafel BIO et régional - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes</p> <p>Filet de saumon MSC  - Sauce aneth</p> <p>/Poêlée végétarienne</p> <p>Carottes Ce2   </p> <p>Kiwi Bio   </p>



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

   Origine France  Produit labellisé

**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.**