

Ecole Noyarey
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Menu



Lundi	<p>Salade de blé arlequin - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce provençale /Émincé végétal au pois Bio - Sauce provençale Brocolis Bio persillés Kiwi Bio</p>
Mardi	<p>Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Épinards à la Béchamel Crème dessert HVE de la ferme des ayguées chocolat</p>
Mercredi	<p>Curry doux de carottes et pois chiche Semoule Bio Camembert Bio Compote fraîche pomme Bio fraise</p>
Jeudi	<p>Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce moutarde /Jambalaya aux légumes Purée de pommes de terre du Chef Yaourt Bio nature Gâteau du chef aux pralines roses</p>
Vendredi	<p>Chou fleur CE2 - Vinaigrette à l'échalote Pastasotto aux courgettes Bio et fromage ail et fines herbes Orange Bio</p>



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

Origine France Bio Plat signature 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.**

Ecole Noyarey
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Pique-nique

	Lundi	<p>Sandwich fromage Chips Berlingo's pomme Donuts</p>	
	Mardi	<p>Sandwich thon, oeuf, mayonnaise Chips Fromage Fruit de saison</p>	
	Mercredi	<p>Sandwich poulet à l'indienne /Sandwich surimi mayonnaise Chips Fromage Berlingo's pomme</p>	
	Jeudi	<p>Sandwich jambon de dinde /Sandwich cheddar emmental Chips Fromage Fruit de saison</p>	
	Vendredi	<p>Sandwich thon mayonnaise Chips Fromage Beignet chocolat noisette</p>	

*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.*