

**Ecole Noyarey**  
**Du 01/06/2026 au 05/06/2026**

Menu



<b>Lundi</b>	<p>Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce barbecue                  /Jambalaya aux légumes                  Boulgour  <b>Gouda Bio</b> 🇫🇷 🇪🇺 🇵🇷                  Pomme VER 🇫🇷 🇪🇺 🇵🇷</p>
<b>Mardi</b>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à la framboise                  Filet de saumon MSC 🇫🇷 - Sauce au curry doux                  Potatoes                  Yaourt nature BIO GAEC La Grange 🇫🇷 🇪🇺 🇵🇷</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Salade de <b>fusilli Bio</b> méridionale 🇫🇷                  Buchette lait mélange                  Banane 🇫🇷</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Courgette râpée - Vinaigrette                  Tomate farcie                  /Tomate fraîche façon tomate farcie (<b>émincé de pois Bio</b>) 🇫🇷                  Compote fraîche <b>pomme Bio</b> framboise 🇫🇷 🇪🇺 🇵🇷</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc                  Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 🇪🇺 - Sauce mayonnaise                  /Oeufs durs - Sauce mayonnaise                  Salade de <b>coquillettes Bio</b>, tomate et maïs 🇫🇷 - Vinaigrette                  Pastèque</p>



🇫🇷 🇪🇺 🇵🇷 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.**