

ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 27 Avril au 1 Mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS VÉGÉTARIEN	1 er MAI
DUO DE SAUCISSONS	CELERI RÉMOULADE			
FILET DE MERLU SAUCE CUMIN	POULET À L'AMÉRICAIN SV : OMELETTE		CHILI SIN CARNÉ	
POMMES DE TERRE EPINARDS	PÂTES BIO		RIZ	
			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ		GÂTEAU MEXIQUE	

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 api
PRODUIT
LOCAL

ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

MENUS 4 au 8 MAI 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

8 MAI

ITALIE

CONCOMBRE

LASAGNE AUX
LÉGUMES

POISSON PANÉ

DINDE À LA
TOMATE
Sv. POISSON PANÉ

SALADE VERTE

PÂTES BIO
CAROTTES

POMMES DE TERRE
BRUNOISE DE
LÉGUMES

FROMAGE

FROMAGE

TIRAMISU

FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 api

ÉCOLE NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 11 au 15 Mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CAROTTES RÂPÉES

RAVIOLIS AU BOEUF
SV : RAVIOLIS DE
LÉGUMES

SALADE VERTE

COMPOTE DE FRUITS
BIO

FILET DE POISSON
MEUNIÈRE

PURÉE DE
LÉGUMES

FROMAGE

LIÉGEOIS AU
CHOCOLAT

ASCENSION

ASCENSION

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Végétarien

LOCAL

api
PRODUIT
LOCAL

ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

Du 18 au 22 Mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
	SALADE COMPOSÉE		SALADE VERTE OLIVES ET FROMAGE	
BRANDADE DE POISSON MSC	RÔTI DE DINDE MAYONNAISE <u>SV</u> : OEUF DUR MAYONNAISE		DAUBE DE BOEUF <u>SV</u> : PANÉ AU FROMAGE	OMELETTE
SALADE VERTE	SALADE DE COEUR DE BLÉ ET CRUDITÉS		RATATOUILLE RIZ BIO	SALADE VERTE FRITES
FROMAGE				FROMAGE
YAOURT LOCAL	MOUSSE CHOCOLAT		FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 25 au 29 Mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

PENTECÔTE

HACHIS
PARMENTIER AUX
LÉGUMES

DUO DE SAUCISSE
SV: OEUF DUR
SAUCE COCKTAIL

CAROTTES RÂPÉES

FILET DE POISSON
MSC SAUCE
BÉARNAISE

SALADE VERTE

CONCOMBRE
SALADE DE CŒUR
DE BLÉ

COURGETTES
POMMES DE TERRE

FROMAGE

FROMAGE

FROMAGE BLANC
SUCRÉ

CROISILLON AUX
ABRICOTS

FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO



VÉGÉTARIEN



LOCAL



ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 1 au 6 Juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		CORSE	REPAS VÉGÉTARIEN
FEUILLETÉ HOT DOG				CELERI RÉMOULADE AU CURRY
GOULASH DE BOEUF <u>SV</u> : FILET DE POISSON SAUCE PAPRIKA	QUICHE AU FROMAGE		PORC AUX OLIVES <u>SV</u> : GALETTE VÉGÉTALE	ESCALOPE VIENNOISE <u>SV</u> : PANÉ VÉGÉTAL
PÂTES BIO COURGETTES À LA TOMATE	SALADE VERTE		PIPERADE SEMOULE	POMMES DE TERRE SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE	
COMPOTE DE POMMES ET CASSIS	PASTÈQUE		FIADONE AU CITRON	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO



VÉGÉTARIEN



LOCAL



ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

du 8 au 12 Juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

ANGLETERRE

PASTÈQUE

COLESLAW

BOULES VÉGÉTALES
SAUCE TOMATE

JAMBON FROID
SV: OEUF DURS
MAYONNAISE

FISH AND CHIPS

SAUTÉ DE BOEUF
MODE
SV : PANÉ AU
FROMAGE

PÂTES

TABOULÉ
SEMOULE BIO
TOMATE
VINAIGRETTE

SALADE

RIZ BIO
CAROTTES

FROMAGE

FROMAGE

YAOURT LOCAL
SUCRE

FRUIT DE SAISON

CRUMBLE AUX
POMMES

FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 api

ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 15 AU 19 Juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

FETE DE LA
MUSIQUE

MORTADELLE
SV : CRUDITÉ

SALADE VERTE À LA
GRECQUE

MELON

CONCOMBRE
VINAIGRETTE

BOLOGNAISE
VÉGÉTALE

POULET À
L'AMÉRICAIN
SV: BOULETTE THAI

RÔTI DE DINDE
SV: OEUF DUR
MAYONNAISE

FILET DE POISSON

PÂTES BIO

COURGETTE ET
AUBERGINES
SEMOULE BIO

SALADE DE
POMMES DE TERRE
HARICOTS VERTS

RIZ BIO
FAÇON PAELLA

FRUIT DE SAISON

FROMAGE BLANC
AROMATISÉ

TARTE AU
CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 api

ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 22 AU 26 Juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE				
GRATIN DE POISSON MSC	RÔTI DE PORC SAUCE COCKTAIL <u>Sv.</u> THON MAYONNAISE		TAJINE DE POULET: <u>Sv.</u> GALETTE VÉGÉTALES	LASAGNES VÉGÉTALES
POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE	TOMATE VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES BIO		SEMOULE BIO ET SES LÉGUMES	SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS VANILLE		CAKE FLEUR D'ORANGER	MELON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 api

ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 29 Juin au 3 juillet 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
BETTERAVES ROUGES	CONCOMBRE			TOMATE VINAIGRETTE
POULET RÔTI <u>Sv.</u> OMELETTE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON		DINDE BASQUAISE <u>Sv.</u> FILET POISSON PANÉ	PANÉ AU FROMAGE
SALADE FRITES	JULIENNE DE LÉGUMES RIZ BIO		LÉGUMES BASQUAISE PATES BIO	HARICOTS VERTS BIO COEUR DE BLÉ
			FROMAGE	
YAOURT AROMATISÉ BIO	FRUIT DE SAISON		GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL

