

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 2 au 6 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN			ANIMATION GAUFRE
DUO DE CRUDITÉS				CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
BOULES BOEUF <u>Sv</u> : PAVÉ AU FROMAGE	OMELETTE		SAUTÉ DE DINDE À LA POMME <u>Sv</u> : BOULES VÉGÉTALES	CARBONARA <u>Sv</u> : BOLOGNAISE VÉGÉTALE
PÂTES BIO	POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE		POMMES DE TERRE SAUTÉES HARICOTS BLANC	PÂTES AU FROMAGE
	FROMAGE		FROMAGE	
YAOURT LOCAL SUCRÉ	FRUIT DE SAISON		LAITAGE	GAUFRE ANIMATION

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 9 au 13 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
	MACÉDOINE DE LÉGUMES			CÉLERI RÉMOULADE
BOULE À L'AGNEAU <u>Sv</u> : FILET DE MERLU MSC SAUCE CUMIN	JAMBON BRAISÉ <u>Sv</u> : OMELETTE		POULET GRAND MÈRE <u>Sv</u> : POISSON PANÉ	LASAGNES VÉGÉTARIENNES
POMMES DE TERRE LÉGUMES TAJINE	RIZ BIO CAROTTES		SALADE FRITES	SALADE VERTE
FROMAGE			FROMAGE	
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 api
PRODUIT LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 16 au 20 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
FRIAND FROMAGE				POTAGE AUX LÉGUMES
GRATIN DE POISSON	NORMANDIN AU VEAU AUX OIGNONS <u>SV</u> : BOULETTE VÉGÉTALE		TARTIFLETTE <u>SV</u> : TARTIFLETTE AU FROMAGE	CHILI SIN CARNE
POMMES DE TERRE	PÂTES HARICOTS VERTS		SALADE VERTE POMMES DE TERRE	RIZ BIO
	FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS À LA VANILLE		GÂTEAU AU FROMAGE BLANC	SALADE DE FRUITS

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 api

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 23 au 27 Mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
COLESLAW				CÉLERI RÉMOULADE
SAUCISSE KNACK <u>SV</u> : BOULES VÉGÉTALES	MEUNIÈRE DE POISSON		RÔTI DE PORC AUX POMMES <u>SV</u> : QUENELLE GRATINÉE SANS VIANDE	OMELETTE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES BOULGOUR		BROCOLIS POMMES DE TERRE	SALADE VERTE FRITES
	FROMAGE		FROMAGE	
YAOURT AROMATISÉ BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 30 Mars au 3 Avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			PÂQUES	
HARICOTS VERTS EN SALADE			MACÉDOINE AU SURIMI	CÉLERI RÉMOULADE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY <u>SV</u> : FILET DE POISSON	TAJINE DE POULET <u>SV</u> : OMELETTE		BOULETTES À L'AGNEAU <u>SV</u> : BOULETTES VÉGÉTALES	POISSON PANÉ
RIZ EPINARDS	SEMOULE BIO LÉGUMES TAJINE		POMMES DE TERRE NOISETTES PETITS POIS ET CAROTTES	BROCOLIS PÂTES BIO
	FROMAGE			
CRÈME AU CHOCOLAT	YAOURT LOCAL		NID DE PÂQUES	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO



VÉGÉTARIEN



LOCAL



NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 6 au 10 Avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI DE PÂQUES



SAUTÉ DE BOEUF
SV: FILET DE
POISSON

PÂTES BIO

FROMAGE

YAOURT
AROMATISÉ BIO

ILES

COLOMBO DE PORC
SV: GALETTE
VÉGÉTALE

RIZ BIO
POÊLÉE DE
LÉGUMES

FROMAGE

TARTE NOIX DE
COCO

REPAS VÉGÉTARIEN

CAROTTES RÂPÉES
VINAIGRETTE

TORTELLINIS
RICOTTA EPINARD

SALADE VERTE

FRUIT DE SAISON
BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api 

LOCAL

api 

NOYELLES LES VERMELLES

13 au 17 Avril 2026 VACANCES SCOLAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FEUILLETÉ HOT DOG				COLESLAW
SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA	COUSCOUS POULET MERGUEZ SV: BOULES VÉGÉTALES		CROZIFLETTE SV: CROZIFLETTE AU FROMAGE	WATERZOÏ DE POISSON MSC
CHOU FLEUR GRATINÉ POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS		SALADE VERTE	RIZ BIO JULIENNE DE LÉGUMES
	FROMAGE			
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE CAMEL		YAOURT NATURE SUCRÉ	SEMOULE AU LAIT

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 api

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 20 au 24 Avril 2026 VACANCES SCOLAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		PAYS BASQUE	
DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE			CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF <u>Sv</u> : PAVÉ AU FROMAGE	BOULETTE THAI		POULET BASQUAISE <u>Sv</u> : OMELETTE	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE
PÂTES BIO	LENTILLES ET CAROTTES		PIPERADE SEMOULE BIO	BROCOLIS POMMES DE TERRE
			FROMAGE	
YAOURT LOCAL SUCRÉ	FRUIT DE SAISON		GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 api
PRODUIT LOCAL