

# 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	FEUILLETÉ AU FROMAGE			
FILET DE MERLU MSC SAUCE CUMIN	POULET À L'AMÉRICAINNE <u>SV</u> : OMELETTE		CHILI SIN CARNÉ	
POMMES DE TERRE EPINARDS	PÂTES BIO		RIZ BIO	
			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ		GÂTEAU MEXIQUE	

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

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

FÉRIÉ

FROMAGE

FROMAGE

TIRAMISU

FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 PRODUIT LOCAL

# ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 11 au 15 Mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CAROTTES RÂPÉES				
RAVIOLIS AU BOEUF <u>SV</u> : RAVIOLIS DE LÉGUMES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE			
SALADE VERTE	PURÉE DE LÉGUMES		FÉRIÉ ASCENSION	FERMÉ
	FROMAGE			
COMPOTE DE FRUITS BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT			

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api  
Végétarien

LOCAL

 LOCAL  
PRODUIT LOCAL

# ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

Du 18 au 22 Mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
			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			FROMAGE
YAOURT LOCAL	MOUSSE CHOCOLAT		FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 PRODUIT LOCAL

# ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 25 au 29 Mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN			
FÉRIÉ PENTECÔTE				CAROTTES RÂPÉES
	HACHIS PARMENTIER AUX LÉGUMES		DUO DE SAUCISSE <u>SV</u> : OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	FILET DE POISSON MSC SAUCE BÉARNAISE
	SALADE VERTE		CONCOMBRE SALADE DE COEUR DE BLÉ	COURGETTES POMMES DE TERRE
	FROMAGE		FROMAGE	
	FROMAGE BLANC SUCRÉ		CROISILLON AUX ABRICOTS	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



# ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 1 au 6 Juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		CORSE	
FEUILLETÉ HOT DOG			CONCOMBRE	
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 BIO	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

 api

LOCAL

 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 <u>SV</u> : OEUFS DURS MAYONNAISE		FISH AND CHIPS	SAUTÉ DE BOEUF MODE <u>SV</u> : PANÉ AU FROMAGE
PÂTES BIO	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

 PRODUIT LOCAL

# 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'AMÉRICAINNE  
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

 PRODUIT LOCAL

# ECOLE NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 22 au 26 Juin 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
CHARCUTERIE			MELON	
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
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS VANILLE		CAKE FLEUR D'ORANGER	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 LOCAL

# 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

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 LOCAL