

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances scolaires

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

BOULETTES
VÉGÉTALES
SAUCE TOMATE

PÂTES BIO

FROMAGE

COMPOTE DE
FRUITS

FILET DE POULET
RÔTI

FRITES
SALADE VERTE

FROMAGE

YAOURT NATURE
AROMATISÉ BIO

SAUCISSE KNACK

ECRASÉ DE
POMMES DE
TERRE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON
BIO

CRÊPE AU
FROMAGE

FILET DE POISSON
MEUNIÈRE MSC
SAUCE GRIBICHE

COEUR DE BLÉ
ÉPINARDS À LA
CRÈME

LIÉGEOIS
CHOCOLAT

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Végétarien

LOCAL

api
PRODUIT
LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menu du 26 Octobre au 30 Octobre 2026

Vacances scolaires

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
CAROTTE RÂPÉES			POTAGE POTIRON	CÉLERI RÉMOULADE
CUISSE DE POULET RÔTIE AU JUS	WATERZOÏ DE POISSON		SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PIQUANTE	PIZZA AU FROMAGE
FRITES SALADE VERTE	CAROTTES BRAISÉES BOULGOUR		PURÉE DE POIS AUX CAROTTES	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE			
	FRUIT DE SAISON BIO		BEIGNET À LA FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Vegetarien

LOCAL

 api
PRODUIT
LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menu du 2 au 6 Novembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
HARICOTS VERTS EN SALADE				SALADE VERTE ET CROÛTONS
FILET DE POISSON SAUCE CITRON	HACHIS PARMENTIER		BOEUF BOURGUIGNON	BOULETTE VÉGÉTALE SAUCE ÉCHALOTE
PETITS POIS CAROTTES POMMES DE TERRE	SALADE VERTE		POMMES DE TERRE SAUTÉES POÊLÉE DE SAISON	PÂTES BIO AU FROMAGE
	FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL		FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Végétarien

LOCAL

 api
PRODUIT
LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menu du 9 au 13 Novembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS VÉGÉTARIEN	
SALADE DE FENOUIL		FÉRIÉ		CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE
HACHÉ DE VEAU SAUCE DIJONNAISE	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE		OMELETTE AUX POIVRONS	BOULETTE AU BOEUF AUX CHAMPIGNONS
POÊLÉE DE LÉGUMES BOULGOUR	FONDUE DE POIREAUX POMME DE TERRE		FRITES SALADE	PURÉE DE POMME DE TERRE
	FROMAGE		FROMAGE	
COMPOTE DE POMME HVE	YAOURT AROMATISÉ BIO		FROMAGE BLANC SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Produit
Végétarien

LOCAL

 api
Produit
LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menu du 16 au 20 Novembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

CHOU BLANC AUX
POMMES

COUSCOUS
BOULETTE THAI

LÉGUMES
COUSCOUS
SEMOULE BIO

FRUIT DE SAISON
BIO

RÔTI DE PORC
SAUCE PAPRIKA

BROCOLIS
GRATINÉS
POMME DE TERRE

FROMAGE

YAOURT NATURE
SUCRÉ

KNACKI

CHOUCRUTE
POMME DE TERRE

FROMAGE

TARTE À LA POIRE

CÉLERI
RÉMOULADE AU
CURRY

FILET DE POISSON
SAUCE CATALANE

PETITS LÉGUMES
RIZ BIO

FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Vegetarien

LOCAL

 api
PRODUIT
LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menu du 23 au 27 Novembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
DUO DE CRUDITÉS	SALADE D'AGRUMES			MACÉDOINE DE LÉGUME ET DEMI OEUF DUR
PAUPIETTE AU VEAU	CASSOULET		SAUTÉ DE POULET AUX BAIES	TARTE AU FROMAGE
HARICOTS BEURRE SEMOULE BIO	HARICOTS BLANCS POMME DE TERRE		PURÉE DE POTIRON	SALADE VERTE
			FROMAGE	
MOUSSE AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS AU CAFÉ		BRIOCHE PERDUE	YAOURT BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Végétarien

LOCAL

api
PRODUIT LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menu du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
CÉLERI RÂPÉ À LA RÉMOULADE			CAROTTES À LA MANDARINE	
CARBONARA	SAUTÉ DE DINDE À L'AMÉRICAIN		POISSON MEUNIÈRE	TARTE AUX LÉGUMES
PÂTES BIO AU FROMAGE	FRITES		POÊLÉE DE LÉGUMES SEMOULE BIO	SALADE VERTE
	FROMAGE			FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT NATURE		PAIN D'ÉPICES	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 api

NOYELLES LES VERMELLES

Menu du 7 au 11 Décembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
	CHAMPIGNONS À LA BULGARE		SALADE AUX NOIX	CHOU ROUGE AUX POMMES
GRATIN DE POISSON	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE			CHILI SIN CARNE
BRUNOISE DE LÉGUMES RIZ BIO	HARICOTS VERTS PÂTES BIO		TARTIFLETTE GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE	RIZ BIO
FROMAGE				
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	LIÉGEOIS VANILLE		SALADE DE FRUITS	TARTE AU FLAN

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Produit
Végétarien

LOCAL

 api
Produit
LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menu du 14 au 18 Décembre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS NOEL	REPAS VÉGÉTARIEN
BETTERAVES AUX POMMES	COLESLAW		SURIMI SUR LIT DE MACÉDOINE	
BOULETTE À L'AGNEAU	MAC AND CHEESE		RÔTI DE DINDE	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
SEMOULE BIO LÉGUMES RATATOUILLE			POMMES ROSTIES	POMME DE TERRE SALADE
			FROMAGE	FROMAGE
FRUIT BIO	YAOURT AROMATISÉ LOCAL		BÛCHE GLACÉE VANILLE-CHOCOLAT	FRUIT BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Produit
Végétarien

LOCAL 

 api
Produit
LOCAL