

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 31 Août au 4 Septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		REPAS DU NORD	
			BETTERAVES ROUGES AU FROMAGE FRAIS	
	LASAGNES AUX LÉGUMES		FILET DE POULET AU FROMAGE <u>Sv</u> : Boule végétale	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE
	SALADE VERTE		SALADE VERTE FRITES	RIZ BIO RATATOUILLE
	FROMAGE			FROMAGE
	LIÉGEOIS CHOCOLAT		YAOURT LOCAL AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Végétarien

LOCAL

 api
PRODUIT LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 7 au 17 Septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS VÉGÉTARIEN	
CRÊPE AU FROMAGE				CONCOMBRE VINAIGRETTE
CHIPOLATAS <u>Sv</u> : Boule végétale	POULET À L'AMÉRICAIN <u>Sv</u> : Galette		OMELETTE	BOLOGNAISE <u>Sv</u> : Bolognaise végétale
SEMOULE BIO COURGETTES BRAISÉES	POMMES DE TERRE POÊLÉE DE POIVRONS		PURÉE DE LÉGUMES	COQUILLETTES BIO AU FROMAGE
	FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT		BEIGNET AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Produit
Végétarien

LOCAL

 api
Produit
LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 14 au 18 Septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS VÉGÉTARIEN	
FEUILLETÉ FROMAGE	MACÉDOINE		OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET AU THYM <u>Sy</u> : Filet de poisson	JAMBON <u>Sy</u> : Omelette		PIZZA AU FROMAGE	FILET DE POISSON MSC SAUCE NAPOLITAINE
POMMES DE TERRE PERSILLÉES BROCOLIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE		SALADE VERTE	POMMES DE TERRE POÊLÉE DE POIVRONS
FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ BIO		FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Vegetarien

LOCAL

 api
PRODUIT
LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 21 au 25 Septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS VÉGÉTARIEN	
	PASTÈQUE		DUO PAMPLEMOUSSE ET AGRUMES	
RÔTI DE DINDE AU JUS <u>Sv</u> : Filet de poisson	COUSCOUS BOULES AU BOEUF MERGUEZ <u>Sv</u> : Boule végétale		OMELETTE AU FROMAGE	ESCALOPE VIENNOISE <u>Sv</u> : Pané au fromage
PÂTES TOMATE À LA PROVENÇALE	SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS		RIZ PIPERADE	POMMES DE TERRE SALADE VERTE
FROMAGE				FROMAGE
FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO		ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Produit
Végétarien

LOCAL

 api
Produit
LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 28 Septembre au 2 Octobre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	TARTE AU FROMAGE		COLESLAW	
SAUTÉ DE BOEUF <u>Sv</u> : Galette végétale	PORC SAUCE TOMATE <u>Sv</u> : Filet de poisson		POISSON MEUNIÈRE	RAVIOLIS GRATINÉS <u>sv</u> : Raviolis aux légumes
RIZ BIO AUX LÉGUMES	PURÉE DE COURGES		POMMES DE TERRE CHOU FLEUR BÉCHAMEL	SALADE VERTE
FROMAGE				FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL SUCRÉ		FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Végétarien

LOCAL

api
PRODUIT
LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 5 au 9 Octobre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN			
SALAMI ET CORNICHONS	POTAGE POTIRON		CAROTTES RÂPÉES	
BOEUF MODE Sv :Filet de poisson	PARMENTIER AUX LÉGUMES		ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE AU THYM Sv : falafels	OMELETTE
POMMES DE TERRE POÊLÉE DE LÉGUMES	SALADE VERTE		POMMES DE TERRE GRENAILLE PETITS POIS CAROTTES	FRITES SALADE
				FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ		TARTE RHUBARBE ET POMMES	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Végétarien

LOCAL

api
PRODUIT LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 12 au 16 Octobre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			HALLOWEEN	REPAS VÉGÉTARIEN
	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		POTAGE POTIRON	
FILET DE POISSON SAUCE ANETH	NORMANDIN AU VEAU SAUCE BRUNE <u>Sv</u> : Galette végétale		CORDON BLEU SAUCE KETCHUP <u>Sv</u> : Pané au fromage	LASAGNE BOLOGNAISE VÉGÉTALE
RIZ BIO BRUNOISE DE LÉGUMES	COEUR DE BLÉ RATATOUILLE		PURÉE DE CAROTTES POMMES DE TERRE DORÉES	SALADE VERTE
FROMAGE				FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS VANILLE		CHOU VANILLE COULIS SANGUINOLENT	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Vegetarien

LOCAL

 api
PRODUIT LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances scolaires

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

BOULETTES
VÉGÉTALES
SAUCE TOMATE

FILET DE POULET
RÔTI
Sv : omelette

SAUCISSE KNACK
Sv : Saucisse
végétale

FILET DE POISSON
MEUNIÈRE MSC
SAUCE GRIBICHE

PÂTES BIO

FRITES
SALADE VERTE

ECRASÉ DE
POMMES DE TERRE

COEUR DE BLÉ
ÉPINARDS À LA
CRÈME

FROMAGE

FROMAGE

FROMAGE

COMPOTE DE
FRUITS

YAOURT NATURE
AROMATISÉ BIO

FRUIT DE SAISON

LIÉGEOIS
CHOCOLAT

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Végétarien

LOCAL

api
PRODUIT
LOCAL