

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 7 au 11 juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		REPAS VÉGÉTARIEN		
	MELON			
BOULES AU BOEUF	POULET À L'AMÉRICAINNE	PARMENTIER VÉGÉTAL		FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE CITRON
AUBERGINES ET POMMES DE TERRE	COURGETTES SEMOULE BIO	SALADE	SORTIE	PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



api

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 14 au 18 Juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

14 JUILLET	CONCOMBRE	MACÉDOINE	MELON	
	POISSON PANÉ	PIZZA	TAJINE	LASAGNES BOLOGNAISE
	HARICOTS VERTS PURÉE	SALADE	SEMOULE BIO ET SES LÉGUMES	SALADE VERTE
				FROMAGE
	LIÉGEOIS À LA VANILLE	YAOURT LOCAL	CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



api

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 21 au 25 Juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS ITALIEN	REPAS VÉGÉTARIEN
				PIZZA AU FROMAGE
FILET DE POULET	SORTIE	JAMBON <u>SV</u> : GALETTE VÉGÉTALE	LASAGNES DU CHEF	OMELETTE
FROMAGE		FRITES SALADE VERTE	SALADE VERTE	PURÉE HARICOTS VERTS
YAOURT AROMATISÉ BIO		FROMAGE	FROMAGE	
		FRUIT DE SAISON	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



api

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 1 au 5 Septembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MELON				CONCOMBRE
DINDE AUX ÉPICES POMMES DE TERRE RISSOLÉES SALADE VERTE	RÔTI DE PORC SAUCE COCKTAIL <u>Sv</u> : Oeuf dur mayonnaise TOMATES VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES BIO		FILET DE POISSON MEUNIÈRE EPINARDS POMMES DE TERRE	LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE	
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON		SUISSE NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 8 au 12 Septembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
CAROTTES RÂPÉES			BETTERAVES ROUGES AU FROMAGE FRAIS	PIZZA AU FROMAGE
FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE	WATERZOÏ DE POISSON		SAUTÉ DE BOEUF AU JUS	OMELETTE
PÂTES BIO AU FROMAGE	JULIENNE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE		SALADE VERTE FRITES	RATATOUILLE RIZ BIO
	FROMAGE			
COMPOTE DE FRUITS	LIÉGEOIS CHOCOLAT		YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 15 au 19 Septembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS VÉGÉTARIEN	
	TOMATE VINAIGRETTE		POTAGE DE LÉGUMES	CONCOMBRE
JAMBON FROID <u>SV</u> : Oeuf mayonnaise SALADE DE CRUDITÉS SALADE DE COEUR DE BLÉ	HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE		PANÉ AU FROMAGE EPINARDS RIZ	ESCALOPE DE VOLAILLE PÂTES AU FROMAGE
FROMAGE				
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL		TARTE AUX POMMES	LIEGEOIS AU CHOCOLAT

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api
Végétariens

LOCAL

 PRODUIT
LOCAL

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 22 au 26 Septembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
SALADE DE RIZ BIO			MACÉDOINE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE	FILET DE POISSON SAUCE TOMATE COEUR DE BLÉ BROCOLIS		SAUTÉ DE POULET SAUCE NORMANDE POÊLÉE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE	OMELETTE PURÉE DE LÉGUMES
	FROMAGE			
COMPOTE POMME ET BANANE	YAOURT AROMATISÉ BIO		DONUT'S	CRÈME DESSERT À LA VANILLE

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			ANGLETERRE	
SALADE DE COEUR DE BLÉ			COLESLAW	CÉLERI RÉMOULADE
SAUTÉ DE PORC SAUCE PAPRIKA <u>SV</u> :Filet de poisson LÉGUMES FORESTIERS ET PÂTES	COUSCOUS SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS		FISH AND CHIPS SALADE VERTE	ESCALOPE DE VOLAILLE RIZ BIO ET JULIENNE DE LÉGUMES
	FROMAGE			
FLAN AU CARMEL	YAOURT AUX FRUITS		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN



LOCAL



NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 6 au 10 Octobre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS VÉGÉTARIEN	
	CONCOMBRE		SALADE FROMAGÈRE	
BOEUF STROGONOFF PÂTES BIO	JAMBON BRAISÉ <u>SV</u> : OMELETTE FRITES SALADE VERTE		GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE	FILET DE POISSON SAUCE CUMIN BROCOLIS POMMES DE TERRE
FROMAGE				FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ		GÂTEAU AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 13 au 17 Octobre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE			SALADE VERTE AU FROMAGE	CÉLERI VINAIGRETTE
BOULES À L'AGNEAU	POULET À L'AMÉRICAINNE		POTÉE CHAMPENOISE <u>Sv</u> : galette végétarienne	CHILI CON CARNE
LÉGUMES TAJINES POMMES DE TERRE	POÊLÉE POIVRONS SEMOULE BIO		POMMES DE TERRE POTÉE DE LÉGUMES	RIZ
	FROMAGE			
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUIT		FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 PRODUIT LOCAL