

# NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 2 au 6 juin 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
SAUCISSE KNACK ET KETCHUP SV : Filet de poisson	CONCOMBRE		BETTERAVES ROUGES AU FROMAGE FRAIS	PIZZA AU FROMAGE
PÂTES BIO	WATERZOÏ DE POISSON		FILET DE POULET BASQUAISE	OMELETTE SAUCE TOMATE
FROMAGE	JULIENNE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE VAPEUR		COEUR DE BLÉ ET LÉGUMES BASQUAISE	HARICOTS VERTS RIZ BIO
COMPOTE DE FRUITS	LIÉGEOIS CHOCOLAT		GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

 api

LOCAL

 PRODUIT LOCAL

# NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 9 au 13 Juin 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
LUNDI DE PENTECÔTE			SALADE VERTE	
	HACHIS PARMENTIER Sv : Hachis parmentier végétale		DAUBE DE BOEUF SV : Boulettes végétales	LASAGNE VÉGÉTALE
	SALADE VERTE		RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SALADE VERTE
	FROMAGE			FROMAGE
	YAOURT LOCAL		FROMAGE BLANC AUX FRAISES	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



api

# NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 16 au 20 Juin 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN			REPAS FROID - FÊTE DE LA MUSIQUE	
	SALADE SURIMI			CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
PANÉ AU FROMAGE	FILET DE POISSON MSC SAUCE NANTUA		JAMBON FROID SAUCE MAYONNAISE Sv : Oeuf dur	HACHÉ AU VEAU À LA MILANAISE
LÉGUMES PIPERADE ET SEMOULE BIO	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE		SALADE DE RIZ TOMATE VINAIGRETTE	COURGETTES ET POMMES DE TERRE
FROMAGE			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ BIO		TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



api

# NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 23 au 27 Juin 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS VÉGÉTARIEN	
	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE		CONCOMBRE	CRÊPE AU FROMAGE
SAUTÉ DE PORC SAUCE PAPRIKA SV : filet de poisson	COUSCOUS sv : BOULETTES VÉGÉTALES		OMELETTE AU FROMAGE	MARMITE DE POISSON MSC
POMMES DE TERRE NOISETTES TOMATE PROVENÇALE	SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS		LÉGUMES PIPERADES PÂTES BIO	RIZ BIO ET PETITS LÉGUMES
FROMAGE				
FLAN AU CARMEL	YAOURT SUCRÉ		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



api

# NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 30 Juin au 4 juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		FIN D'ANNÉE - USA	
PASTÈQUE			COLESLAW	
BOEUF SAUCE STROGONOFF Sv : poisson	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE		HAMBURGER Sv : Hamburger végé (galette végétale)	POISSON PANÉ
PÂTES BIO	HARICOTS BEURRE SEMOULE BIO		FRITES SALADE VERTE	PURÉE DE CAROTTES
	FROMAGE			FROMAGE
YAOURT LOCAL SUCRÉ	FRUIT DE SAISON		DONUT'S	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



api

# NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 7 au 11 juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	MELON			
BOULES AU BOEUF Sv : Filet de poisson	POULET À L'AMÉRICAIN Sv : pané végétarien		RÔTI DE DINDE FROID SV : Oeuf mayonnaise	FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE CITRON
AUBERGINES ET POMMES DE TERRE	COURGETTES SEMOULE BIO		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SALADE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ		TARTE AU FLAN	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		MELON	
	POISSON PANÉ		TAJINE	LASAGNE BOLOGNAISE
	HARICOTS VERTS PURÉE		SEMOULE BIO ET SES LÉGUMES	SALADE VERTE
				FROMAGE
	LIÉGEOIS À LA VANILLE		CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



VÉGÉTARIEN



LOCAL



api