

NOVELLES LES VERMELLES

Menus du 3 au 7 Novembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

OEUF MAYONNAISE

POTAGE DE
LÉGUMES

SAUTÉ DE PORC AU
CURRY

Sy: BOULES
VÉGÉTALES

TAJINE DE POULET

Sy: FILET DE
POISSON

MORBIFLETTE AU
FROMAGE

BOULETTES AU
BOEUF
Sy: FILET DE
POISSON

PETITS POIS
CAROTTES
POMMES DE TERRE

LÉGUMES TAJINE
SEMOULE BIO

SALADE VERTE

PURÉE DE LÉGUMES

FROMAGE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON BIO

FROMAGE BLANC
SUCRÉ

FRUIT DE SAISON

LIEGEOIS A LA
VANILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO

Bio

VÉGÉTARIEN

LOCAL

PRODUIT LOCAL

api

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 10 au 14 Novembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS VÉGÉTARIEN	
	FÉRIÉ		SALADE VERTE	
SAUTÉ DE DINDE SV : FILET DE POISSON			BOULES THAI	FILET DE POISSON MSC SAUCE BÉARNAISE
PANAIIS SEMOULE BIO			Frites	RIZ FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE				FROMAGE
COMPOTE			POMME AU FOUR	CRÈME AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO

Bio

VÉGÉTARIEN

api

LOCAL

Produit par

api



NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 17 au 21 NOVEMBRE 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

FEUILLETÉ AU
FROMAGE

SAUTÉ DE PORC
PAPRIKA
Sy: FILET POISSON
MSC

COUSCOUS
BOULETTES
VÉGÉTALES BIO

MACÉDOINE DE
LÉGUMES

POTAGE DE
LÉGUMES

SAUCISSE
Sy: GALETTE
VÉGÉTALE

MARMITE DE
POISSON MSC

LÉGUMES
FORESTIERS
PÂTES BIO

LÉGUMES
COUSCOUS
SEMOULE BIO

PURÉE DE
CAROTTES

JULIENNE DE
LÉGUMES
RIZ BIO

FROMAGE

FRUIT DE SAISON
HVE

CRÈME DESSERT
CARAMEL

FRUIT DE SAISON

CAKE MARBRÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN 

LOCAL 



NOVELLES LES VERMELLES

Menus du 24 au 28 NOVEMBRE 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

THANKSGIVING

CÉLERI RÉMOULADE

COLESLAW

SALAMI

BOEUF TOMATE
Sy: PAVÉ AU
FROMAGE

BOULES
VÉGÉTALES

SAUTÉ DE DINDE
AUX BAIES
Sy: OMELETTE

RAVIOLIS GRATINÉ

RIZ BIO
AUX LÉGUMES

HARICOTS BLANCS
ET POMMES DE
TERRE
CAROTTES

PURÉE DE POTIRON

FROMAGE

YAOURT LOCAL
SUCRÉ

FRUIT DE SAISON

DONUTS

FRUIT DE SAISON
BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO **Bio**

VÉGÉTARIEN

LOCAL

PRODUIT LOCAL

api

NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 1 au 5 DÉCEMBRE 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			ST NICOLAS	REPAS VÉGÉTARIEN
	SALADE DE PÂTES AU THON MSC		CAROTTES À LA MANDARINE	CÉLERI RÉMOULADE
FILET DE MERLU MSC SAUCE CUMIN	JAMBON BRAISÉ <u>Sy</u> : OMELETTE		WATERZOÏ DE POULET <u>Sy</u> : BOULETTES VÉGÉTALES	LASAGNES VÉGÉTARIENNES
POMMES DE TERRE POÊLÉE DE LÉGUMES	RIZ BIO POÊLÉE DE POIVRONS		Frites	SALADE VERTE
FROMAGE				
FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ		PAIN D'ÉPICES	FRUIT DE SAISON BIO



NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 8 au 12 Décembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

	SALADE DE COEUR DE BLÉ			TARTE AU FROMAGE
DINDE AUX ÉPICES <u>Sy</u> : FILET DE POISSON	POISSON PANÉ		BOULE AU BOEUF <u>Sy</u> : BOULETTES VÉGÉTALES	CHILI SIN CARNE
POMMES DE TERRE SALADE VERTE	PURÉE HARICOTS VERTS		RATATOUILLE <u>SEMIOULE BIO</u>	RIZ BIO
FROMAGE			FROMAGE	
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS À LA VANILLE		SUISSE SUCRÉ	SALADE DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN 

LOCAL 



NOYELLES LES VERMELLES

Menus du 15 au 19 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VÉGÉTARIEN			REPAS DE NOËL	
TABOULÉ			PÂTÉ EN CROÛTE	POTAGE DE LÉGUMES
OMELETTE NATURE	PAUPIETTE AU VEAU Sy: BOULES VÉGÉTALES		RÔTI DE DINDE SAUCÉ FORESTIÈRE Sy FALAFELS	POISSON
POMMÉS DE TERRE POÊLÉE DE POIVRONS	BOULGOUR CAROTTES		ROSTIES DE POMMES DE TERRE	PÂTES SAUCE TOMATE
	FROMAGE			
YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	FRUIT DE SAISON BIO		BÛCHE DE NOËL	FRUIT DE SAISON



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

