



Commune de Noyers sur Cher

Menus du restaurant scolaire

	Lundi	Mardi - Epiphanie	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2	5-janv.	6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.
Menus du 5 au 9 janvier 2026	Friand au fromage	Salade d'endives aux noix		Coleslaw d'hiver Bio 	Velouté de potiron
	Steak haché sauce barbecue	Filet de merlu MSC sauce citron 		Hachis végétal	Sauté de porc à la moutarde
	Haricots verts Bio 	Riz pilaf		(haché de pois Bio) 	chou fleur au paprika
	Vache qui rit	Emmental Bio 		Brie Bio 	Yaourt nature Bio 
	Pomme Bio 	Galette des rois 		Compote de pommes Bio 	clémentines
	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 3	12-janv.	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.
Menus du 12 au 16 janvier 2026	Emincé de chou chinois vinaigrette thaï	Salade de riz au thon (riz Bio) 		Velouté de légumes verts 	Salade de pâtes Bio sauce cocktail 
	Sauté de poulet label BBC sauce forestière 	Omelette au jambon (oeufs Bio) 		Curry de lentilles	Marmite de colin MSC aux petits légumes 
	Potatoes au paprika	Petits pois Bio au jus 		Riz Bio 	Carottes locales glacées 
	Cantal AOP 	Vache qui rit Bio 		Verre de lait local 	Saint Paulin
	Suisse aromatisé	Poire Bio 		Grimolle aux pommes	Banane Bio 

Produit Biologique 

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Coeur

Ancre territorial 

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé 

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Commune de Noyers sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi - repas sport d'hiver	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 4	19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
Menus du 19 au 23 janvier 2026	Céleri Bio rémoulade Bio	Bouillon vermicelles		Carottes locales vinaigrette Bio	Saucisson à l'ail et cornichons
	Boulettes végétales Bio en couscous (Semoule Bio) Bio	Tartiflette Salade verte		Poisson pané MSC Epinards label CE2 à la béchamel Bio	Sauté de boeuf à l'indienne Purée de légumes
	Emmental Bio Bio	-		Bûche mi-chèvre	Fromage blanc local sucré Bio
	Clémentines	Coupe fromage blanc au coulis de myrtilles		Chou garni à la crème	Banane Bio Bio
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 5	26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
Menus du 26 au 30 janvier 2026	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Carottes râpées locales vinaigrette Bio		Velouté de butternut	Betteraves Bio vinaigrette Bio
	Brandade de poisson MSC du chef	Boulettes au boeuf sauce orientale		Sauté de poulet label BBC aux olives Haricots beurre label CE2 Bio	Pasta party (pâtes Bio) sauce au fromage Bio Bio
	Salade verte	Riz Bio aux petits légumes Bio		Verre de lait Bio Bio	Emmental Bio Bio
	Vache qui rit Bio Bio	Assortiment de fromages		Gâteau yaourt aux poires	Fruit de saison Bio Bio
	Fruit de saison	Île flottante du chef			

Produit Biologique
 Bio

Ancre territorial
 Bio

Produit labellisé
 Bio

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Coeur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Commune de Noyers sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Lundi - repas bas carbone		Mardi	Mercredi	Jeudi - repas crêpes	Vendredi		
Semaine 6	2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.		
Menus du 2 au 6 février 2026	Céleri Bio rémoulade	Potage de légumes de saison		Carottes râpées Bio	Oeuf dur label MEA mayonnaise		
	Nuggets végé et ketchup	Haché au veau sauce crème moutardée		Fricassée de poisson MSC gratiné	Rôti de porc aux champignons		
	Petits pois	Riz Bio		Brocolis Bio à l'ail	Purée de patate douce		
	Chanteneige	Fromage local		Mimolette	Assortiment de fromages		
	Compote pomme-banane Bio du chef	Pomme HVE		Crêpe au sucre du chef	Orange Bio		
Lundi		Mardi - journée des légumineuses		Jeudi	Vendredi		
Semaine 7	9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.		
Menus du 9 au 13 février 2026	Crème Dubarry Bio	Salade verte, maïs, haricots rouges		Salade Coleslaw Bio			
	Pilon de poulet	Jambon braisé		Flan aux oeufs label MEA	Repas de		
	Pommes de terre sautées	Purée de pois cassés		Haricots verts label CE2 sautés			
	Camembert Bio	Fromage Bio		Edam Bio	vacances		
	Clémentines	Fondant citron pois chiches		Millefeuille de génoise à la confiture de fraise			
Produit Biologique		Ancrage territorial		Produit labellisé			
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.			IGP = Indication Géographique Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale				
AOP = Appellation d'Origine Protégée BBC = Bleu Blanc Coeur			MSC = label de pêche responsable				

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

