









Commune de Noyers sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

Semaine 2	Lundi	Mardi - Epiphanie	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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
Semaine 3	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
	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



Ancrage territorial



Produit labellisé



Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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

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'automne

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

Produit Biologique

Ancre territoriale

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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

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

Semaine 6		Lundi – repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas crêpes	Vendredi
Menus du 2 au 6 février 2026	2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.	
	Céleri Bio rémoulade	Potage de légumes de saison		Carottes râpées Bio	Oeuf dur label MEA mayonnaise	
	Nuggets végété 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	Mercredi	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		
	Pommes de terre sautées	Purée de pois cassés		Haricots verts label CE2 sautés		
	Camembert Bio	Fromage Bio		Edam Bio		
	Clémentines	Fondant citron pois chiches		Millefeuille de génoise à la confiture de fraise		

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

