



# Commune de Noyers sur Cher

## Menus du restaurant scolaire

|                            | Lundi                               | Mardi                                   | Mercredi | Jeudi                              | Vendredi - repas bas carbone         |
|----------------------------|-------------------------------------|---|----------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Semaine 10                 | 2-mars                              | 3-mars                                  | 4-mars   | 5-mars                             | 6-mars                               |
| Menus du 2 au 6 mars 2026  | Betteraves Bio à la vinaigrette     | Carottes Bio vinaigrette                |          | Velouté de chou-fleur              | Céleri rémoulade                     |
|                            | Filet de merlu MSC sauce ciboulette | Haut de cuisse de poulet                |          | Sauté de boeuf Bio à la provençale | Mac and cheese                       |
|                            | Semoule Bio                         | Petits pois                             |          | Frites                             | Coquillettes Bio                     |
|                            | Brie                                | Verre de lait local                     |          | Tomme noire                        | Mimolette                            |
|                            | Pomme Bio                           | Gâteau au yaourt                        |          | Compote pomme Bio cannelle du chef | Crème aux œufs du chef au lait local |
|                            | Lundi                               | Mardi tout Bio                          | Mercredi | Jeudi                              | Vendredi                             |
| Semaine 11                 | 9-mars                              | 10-mars                                 | 11-mars  | 12-mars                            | 13-mars                              |
| Menus du 9 au 13 mars 2026 | Toast au chèvre (chèvre local)      | Duo de chou et carottes Bio vinaigrette |          | Rillettes de thon du chef          | Potage de légumes de saison Bio      |
|                            | Boulettes au veau sauce napolitaine | Quiche au chèvre                        |          | Sauté de porc sauce moutarde       | Poisson meunière MSC et citron       |
|                            | Haricots verts Bio                  | -                                       |          | Chou-fleur Bio gratiné             | Pommes vapeur au beurre              |
|                            | Vache qui rit                       | Edam Bio                                |          | Suisse sucré                       | Camembert                            |
|                            | Poire Bio                           | Yaourt Bio vanille local                |          | Entremets au chocolat du chef      | Fruit de saison Bio                  |

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal





# Commune de Noyers sur Cher

## Menus du restaurant scolaire

### Menus de printemps

|                             | Lundi   | Mardi                                      | Mercredi | Jeudi - repas jaune  | Vendredi                           |
|-----------------------------|---|--|----------|--|------------------------------------|
| Semaine 12                  | 16-mars   | 17-mars                                    | 18-mars  | 19-mars  | 20-mars                            |
| Menus du 16 au 20 mars 2026 | Velouté de chou blanc, carottes (locales), patate douce | Terrine de campagne et cornichon           |          | Carottes Bio et maïs vinaigrette                           | Salade de pâtes Bio sauce cocktail |
|                             | Saucisse fumée  | Sauté de boeuf VBF au paprika              |          | Colombo de merlu MSC et son riz Bio crémeux                | Nuggets de blé et ketchup          |
|                             | Lentilles vertes Bio                                    | Purée de panais et pommes de terre du chef |          | Epinards label CE2béchamel gratinés à la Mozzarella        |                                    |
|                             | Emmental Bio  | Assortiment de fromages                    |          | Cheddar  | Fromage blanc sucré Bio            |
|                             | Orange Bio  | Semoule au lait (lait local)               |          | Panna cotta et compotée mangue ananas                      | Banane Bio                         |
| Menus du 23 au 27 mars 2026 | Lundi   | Mardi                                      | Mercredi | Jeudi - dessert solidaire                                  | Vendredi                           |
|                             | 23-mars   | 24-mars                                    | 25-mars  | 26-mars  | 27-mars                            |
|                             | Oeuf Bio mayonnaise                                     | Potage de légumes de saison Bio            |          | Salade Waldorf (céleri branché, pomme, noix, raisins secs) | Carottes râpées locales à l'orange |
|                             | Blanquette de poisson MSC                               | Émincé végétal de pois et sauce            |          | Rôti de dinde sauce crème                                  | Steak haché VBF grillé             |
|                             | Semoule Bio   | Haricots verts label CE2 à l'ail           |          | Purée de brocolis Bio                                      | Frites                             |
|                             | Gouda Bio   | St Nectaire AOP                            |          | Verre de lait local  | Brie                               |
|                             | Fruit de saison Bio                                     | Chou garni du chef                         |          | Moelleux au chocolat                                       | Compote pomme Bio banane Bio       |
|                             | Produit Biologique                                      |  |          |  |                                    |
|                             | Ancrage territorial                                     |  |          |  |                                    |
|                             | Produit labellisé                                       |  |          |  |                                    |

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  
MEA = mieux être animal



   
**Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire**





## Commune de Noyers sur Cher

### Menus du restaurant scolaire

#### Menus de printemps

|                                  |                                       | Lundi  | Mardi   | Mercredi                | Jeudi                                | Vendredi                              |
|----------------------------------|---------------------------------------|--|---|-------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Semaine 14                       |                                       | 30-mars                                      | 31-mars   | 1-avr.                  | 2-avr.                               | 3-avr.                                |
| Menus du 30 mars au 3 avril 2026 | Crêpe au fromage                      | Radis roses et beurre                        |   |                         | Carottes Bio râpées à l'échalote     | Salade de riz Bio au maïs et oeuf dur |
|                                  | Escalope de dinde sauce miel moutarde | Chili sin carne                              |   |                         | Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio) | Poisson du marché                     |
|                                  | Carottes locales façon Vichy          | Riz Bio                                      |   |                         | Salade verte Bio                     | Purée de patates douces du chef       |
|                                  | Cantal AOP                            | Camembert                                    |   |                         | Edam Bio                             | Petit suisse sucré                    |
|                                  | Pomme Bio                             | Fromage blanc local à la confiture de fraise |   |                         | Compote pomme Bio et rhubarbe        | Coupe banane Bio chocolat             |
| Lundi                            |                                       | Mardi  | Mercredi  | Jeudi - repas de Pâques |                                      | Vendredi                              |
| Semaine 15                       |                                       | 6-avr.                                       | 7-avr.  | 8-avr.                  | 9-avr.                               | 10-avr.                               |
| Menus du 6 au 10 avril 2026      | lundi de Pâques                       |  | Potage courgettes vache qui rit                             |                         | Oeuf dur label MEA mimosa à tartiner |                                       |
|                                  |                                       |  | Couscous (demi-mergue / demi-saucisse / boulettes au boeuf) |                         | Parmentier de canard et boeuf        |                                       |
|                                  |                                       |  | Semoule Bio / légumes couscous                              |                         | Salade verte                         |                                       |
|                                  |                                       |  | Assortiment de fromages                                     |                         | Verre de lait Bio local              |                                       |
|                                  |                                       |  | Banane Bio  |                         | Brownie au chocolat                  |                                       |

Produit Biologique

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire

