
























## Commune de Noyers sur Cher

### Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Menus du 2 au 6 mars 2026				
	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 oeufs du chef au lait local 
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 

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  
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 - 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	Nuggets de blé et ketchup
	Lentilles vertes Bio		Purée de panais et pommes de terre du chef		et son riz Bio crémeux	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
Semaine 13		23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Menus du 23 au 27 mars 2026	Oeuf Bio mayonnaise		Potage de légumes de saison Bio		Salade Waldorf (céleri branche, 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

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  
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-merguez / 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		

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancre territoriale

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

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



# Cuisiniers

## du Centre-Val de Loire

