



Commune de Noyers sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne				
Semaine 45				
Menus du 3 au 7 novembre 2025				
Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas orange	Vendredi
3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.
Betteraves Bio vinaigrette	Endives aux pommes	Céleri au fromage blanc	Crèmeux de patate douce au lait de coco	Salade de pâtes HVE au pesto
Bolognaise Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio	Rôti de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin pané MSC et quartier de citron
Macaronis Bio	Salade verte Bio	Petits pois et carottes	Gratin de potiron et pommes de terre	Brocolis à l'ail
Emmental râpé Bio	Brie	Assortiment de fromages	Mimollette	Yaourt nature Bio
Pomme Bio	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio)	Gâteau à la carotte et cannelle	Poire
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.
Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï	Carottes râpées locales vinaigrette	Filet de colin MSC sauce citron	Rôti de dinde au jus	Haricots verts label CE2
Saucisse de Francfort	Purée de légumes	Epinards label CE2 béchamel	Verre de lait Bio	
Pommes de terre rissolées	Camembert	Saint Paulin		
Gouda	Compote du chef Bio	Orange		
Fromage blanc Bio au miel				

Semaine 46

Menus du 10 au 14 novembre 2025

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

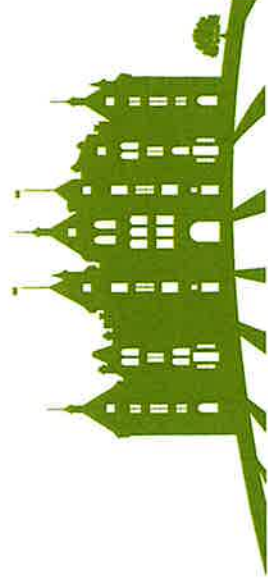
AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

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 47

2025

Menus du 17 au 21 novembre

Lundi

17-nov.

Mardi

18-nov.

Mercredi

19-nov.

Jeudi

20-nov.

Vendredi tout Bio

21-nov.

Salade verte aux agrumes

Rosette et cornichons

Salade d'endives vinaigrette

Chou blanc aux pommes

Potage de légumes Bio

Carbonara au saumon

Pot au feu

Aiguillettes de poulet façon rougail

Sauté de porc au thym

Chili sin carne aux pois Bio

Coquillettes HVE

Légumes du pot

Semoule HVE

Butternut rôtie

Riz Bio créole

Emmental râpé Bio

Vache-qui-rit Bio

Bûche mi-chèvre

Verre de lait

Camembert Bio

Crème vanille

Coupe banane-chocolat

Fromage blanc à la confiture

Cookies du chef aux oeufs Bio

Poire Bio

Lundi

24-nov.

Mardi

25-nov.

Mercredi

26-nov.

Jeudi

27-nov.

Vendredi

28-nov.

Toast au chèvre

Carottes râpées locales vinaigrette

Salade composée de crudités

Chiffonnade de salade Bio au maïs et croûtons

Salade de riz IGP

Sauté de dinde façon blanquette

Parmentier de lentilles à la tomate

Fajitas au boeuf

Jambon blanc

Filet de merlu MSC sauce beurre blanc

Riz IGP pilaf

Salade verte Bio

garni

Frites

Purée de potimarron

Yaourt Bio

Emmental

Verre de lait Bio

Mimolette

Cantal AOP

Pomme Bio

Crème aux oeufs du chef

Pudding

Compote de pomme du chef à la vanille

Corbeille de fruits

Menus du 24 au 28 novembre

Semaine 48

2025

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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

Ancrage territorial

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

