



Commune de Noyers sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi – repas vert et bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18		27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai
Menus du 27 avril au 1 mai 2026		Betteraves rouges Bio vinaigrette 	Mousse de petits pois au fromage frais 		Céleri Bio rémoulade 	1er mai
		Rougail de saucisses fumées	Pâtes Bio au pesto et dés d'omelette (oeufs label MEA) 		Filet de poisson MSC crème de poivron 	
		Riz Bio 	- 		Courgettes braisées	
		Bûche mi-chèvre	Tomme noire		Verre de lait local 	
		Banane Bio 	Compote pomme HVE rhubarbe du chef 		Moelleux au chocolat	
Semaine 19		Lundi	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
		4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai
Menus du 4 au 8 mai 2026		Radis roses et beurre	Bâtonnets de concombre et sauce au fromage blanc (fromage blanc Bio) 		Salade de blé Bio à la tomate et maïs 	victoire 1945
		Sauce façon carbonara	Risotto printanier et Parmesan AOP 		Bolognaise (égréné de boeuf Bio) 	
		Tortis Bio 	(courgettes, petits pois, poivrons, céleri branche)		Haricots verts Bio 	
		Emmental râpé Bio 	Camembert Bio 		Camembert Bio 	
		Yaourt brassé aux fruits	Fruit frais de saison		Crumble du chef pomme Bio chocolat 	

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 20		11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai
Menus du 11 au 15 mai 2026		Tomates vinaigrette et basilic	Oeuf label MEA mimosa 		l'Ascension	
		Filet de merlu MSC sauce crème 	Escalope de porc sauce aux herbes			
		Brocolis Bio gratinés 	Frites et ketchup			
		Assortiment de fromages	Carré de Ligueil			
		Donut	Pomme Bio 			
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - journée des abeilles 	Vendredi
Semaine 21		18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai
Menus du 18 au 22 mai 2026		Houmous	Concombre Bio à la crème 		Carottes râpées Bio vinaigrette au miel 	Saucisson à l'ail
		Nuggets de blé sauce barbecue	Paella garnie		Sauté de porc laqué au miel	Merlu MSC sauce tomate basilic 
		Courgettes sautées à l'ail	-		Navets glacés au miel	Coquillettes Bio 
		Edam Bio 	Emmental Bio 		Fromage blanc Bio 	Bleu
		Coupe banane Bio et sa sauce au chocolat 	Crème vanille du chef		Gâteau nid d'abeille	Fraises et sucre

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

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





Commune de Noyers sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio	
Semaine 22		25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai	
Menus du 25 au 29 mai 2026	lundi de Pentecôte		Taboulé		Salade verte à la Mozzarella	Quiche au fromage (oeuf Bio)	
			Jambon braisé		Filet de hoki MSC sauce provençale	Emincé végétal Bio sauce curry coco	
			Flageolets		Ratatouille Bio	Courgettes Bio aux oignons	
			Gouda Bio		Verre de lait local	Camembert Bio	
			Melon		Cookie du chef	Fruit de saison Bio	
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 23		1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	
Menus du 1 au 5 juin 2026	Duo de melon et pastèque	Salade de perles au surimi MSC			Tomates Bio vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	
	Pastasotto de courgettes Bio, ail et fines herbes	Sauté de boeuf aux poivrons			sauté de dinde sauce moutarde	Filet de colin MSC sauce à l'oseille	
	-	Purée			Riz Bio	Petits pois Bio au jus	
	Mimolette	Yaourt nature Bio			Camembert Bio	Kiri	
	Bâtonnet de glace	Fraises et sucre			Clafoutis aux abricots au lait local	Nectarine	

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 – menu des enfants	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 24		8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
Menus du 8 au 12 juin 2026		Wrap de crudités au fromage frais	Tomates Bio vinaigrette à la Mozzarella 		Salade de pommes de terre Bio, tomate, oeufs label MEA, mayonnaise 	Melon Bio 
		Emincé de porc à la moutarde	Hamburger du chef au Cheddar 		Calamars à la romaine sauce tartare	Courgettes Bio à la provençale et crumble aux amandes, Parmesan AOP 
		Carottes Bio façon Vichy 	Frites		Tomate Bio provençale 	Carottes Bio façon Vichy 
		Brie	Assortiment de fromages		Tomme noire	Yaourt nature Bio 
		Pêche rôtie au miel	Crème dessert praliné		Abricots	Flan pâtissier sans pâte (oeufs Bio, lait local) 
Semaine 25		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas rouge	Vendredi
		15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
Menus du 15 au 19 juin 2026		Courgettes râpées vinaigrette	Betteraves rouges Bio vinaigrette 		Salade de dés de pastèque et tomate 	Salade de lentilles à la ciboulette
		Escalope de dinde sauce crème	Croque tomates, Mozzarella et basilic		Lasagnes du chef (égrené de boeuf Bio) 	Saumon à l'aneth
		Petits pois Bio au jus 	Pommes de terre rissolées		Feuille de chêne rouge, vinaigrette à la betterave	Gratin de courgettes
		St Paulin	Carré frais		Fromage blanc coulis de fruits rouges	Camembert Bio 
		Eclair au chocolat	Pêche		Fraises et chantilly	Semoule au lait local 

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 d'été

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26		22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
Menus du 22 au 26 juin 2026		Salade grecque (tomate, concombre, oignons rouges, olives, Feta)	Melon		Salade de tomates vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon
		Mac and cheese	Sauté de boeuf au paprika		Jambon blanc	Filet au colin MSC sauce beurre blanc
		-	Purée pommes de terre et courgettes poêlées		Chips	Semoule Bio / Mélange de légumes
		Kiri	Emmental Bio		Suisse sucré Bio	Carré de l'Est
		Pot de glace	Coupe de fraises		Gâteau au yaourt	Mousse au chocolat
		Lundi	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 27		29-juin	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.
Menus du 29 juin au 3 juillet 2026		Salade de penne Bio, Emmental et thon basilic	Concombre Bio à la ciboulette		Repas de vacances 	Tomates
		Rôti de dinde sauce barbecue	Courgette Bio farcie végétarienne			Sandwich du chef
		Brocolis aux oignons	Riz Bio pilaf			Chips
		Mimolette	Gouda Bio			Yaourt à boire
		Pastèque	Fromage blanc Bio au miel			Abricots

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

