

Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 septembre 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Menu de la rentrée	
<p>Dés de colin d'Alaska sauce citron persillée</p> <p><i>Blé sauce aux fèves, pesto et cantal râpé</i></p> <p>Blé </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette Et dés d'emmental</p> <p>Riz , korma végétarien brunoise provençale et petit pois</p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p>	<p>Concombre tzatziki (<i>fromage blanc, échalotte, aneth</i>) et dés de cantal </p> <p>Poulet sauce kedjenou (<i>tomate, aubergine, oignon, gingembre</i>)</p> <p>Carottes</p> <p>Roulé framboise</p>	<p>pastèque</p> <p>Cordon bleu et ketchup</p> <p><i>Nuggets de pois chiche</i></p> <p>Coquillettes semi-complet</p> <p>Smoothie pomme pêche</p>	<p>Rôti de bœuf jus aux herbes</p> <p><i>Tarte provençale</i></p> <p>haricots blancs sauce tomate</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>



AOP



Certification environnementale niveau 3



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



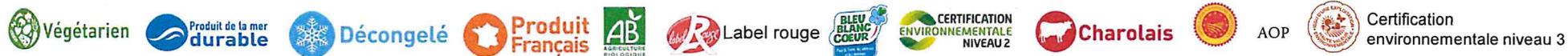
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 8 au 12 septembre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulgour  légumes à la mexicaine et tomate cerise </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carotte râpées vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate </p> <p><i>Boulette de sarrasin lentille légume sauce tomate</i></p> <p>Frites Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Hoki  sauce crème</p> <p>Riz créole sauce tomate</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates et dés de mimolette vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  sauce au curry</p> <p><i>Emincé blé et pois au jus légumes</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Cake nature à la farine de pois chiche</p>	<p>Jambon blanc </p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Purée de courgette, pdt au basilic huile de tournesol et olive</p> <p>Yaourt nature sucre </p> <p>Fruit de saison</p>



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 15 au 19 septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Couscous végétal aux 5 légumes </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Omelette  à l'emmental</p> <p>Coquillettes  sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de maraicher</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Sauté de veau  sauce paprika persil</p> <p>Chou-fleur persillée</p> <p>semoule au lait</p>	<p>Salade verte Vinaigrette au miel Et dés de Comté </p> <p>Poisson pané au riz soufflé </p> <p><i>Nuggets à l'emmental</i></p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Tarte façon crumble pomme et cannelle</p>	<p>Parmentier au canard et purée pommes de terre</p> <p><i>Parmentier égréné végétal</i></p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

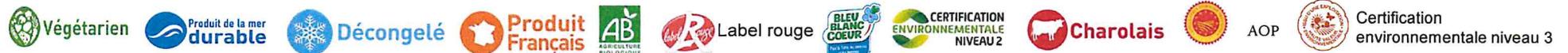


Menus de la Semaine du 22 au 26 septembre 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Colin d'Alaska  sauce crème <i>Omelette</i></p> <p>Frites</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate vinaigrette Et dés de gouda</p> <p>Orge perle  sauce thon  tomate lentille blonde tomate façon bolognaise</p> <p><i>Orge perlé sauce 3 fromages parmesan mozzarella bleu et cheddar</i></p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Rôti de porc  sauce aux pruneaux</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Beignet stick de mozzarella </p> <p>Pâtes perle et brunoise de courgettes </p> <p>Gâteau au citron</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Sauté de bœuf  sauce forestière</p> <p><i>Emincé blé pois sauce champignon crémée</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Fruit de saison </p>



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>pastèque </p> <p>Farfalles sauce tomate lentille corail égrené végétal graine courge</p> <p>Petit fromage frais sucré</p>	<p>Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne</p> <p><i>Boullgour sauce butternut carotte pois chiche raisin et amandes</i></p> <p>Haricots beurre et boullgour </p> <p>cantal </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Merlu  sauce échalote</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Semoule , pois chiche à la marocaine et raisins secs</p> <p>Buche de lait mélange (chèvre vache)</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette et crumble graines de courges</p> <p>Rôti de bœuf  au jus <i>Orge perlé sauce chou- fleur œuf cantal et brisures de chou-fleur</i></p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Quatre quart et crème anglaise</p>



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 06 au 10 octobre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves et dés de mimolette vinaigrette</p> <p>Poisson pané  au riz soufflé</p> <p>Stick de mozzarella</p> <p>semoule </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et radis et vinaigrette miel</p> <p>Sauté de bœuf  jus aux oignons</p> <p>Frittata de pomme de terre au basilic et chèvre</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Soupe de potiron</p> <p>Omelette  nature</p> <p>Macaronis semi complet sauce tomate </p> <p>Et emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre , mais sauce fromage blanc aux herbes et dés de gouda</p> <p>Saucisse de Toulouse  <i>Galette mexicaine (boulgour, haricot rouge, poivron) cheddar sc tomate</i></p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Cake au chocolat</p>	<p></p> <p>Riz et chili végétal aux haricots rouges</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

Menus de la Semaine du 13 au 17 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ile de France	Haut de France	Normandie	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhône-Alpes
<p>Sauté de bœuf sauce forestière </p> <p><i>Coquille sauce haricot rouge lentille tomate façon bolognaise et emmental râpé</i></p> <p>Haricots verts et semoule </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </p>	<p>Endives  vinaigrette Et dés de mimolette</p> <p>Filet de poulet  sauce au maroilles</p> <p><i>Emincé de blé pois et sauce au maroilles</i></p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Compote de pomme et cubes de pomme saveur vanille et biscuit spéculoos</p>	<p>Salade de camembert pané vinaigrette miel moutarde</p> <p>Filet de hoki  sauce dieppoise</p> <p>Carottes bâtonnets au jus et blé </p> <p>Quartier de pomme et topping caramel</p>	<p>Salade verte vinaigrette Et dés d'emmental</p> <p>Parmentier de canard  haricot blanc et purée de céleri</p> <p><i>Parmentier aux lentilles corail et purée de céleri</i></p> <p>Gâteau basque  et confiture de cerises griottes</p>	<p></p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p>Cantal </p> <p>Salade de fruits frais</p>



AOP



Certification environnementale niveau 3



noaetpaille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 20 au 24 octobre 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de poireaux au bleu d'Auvergne	Mâche et betteraves vinaigrette Dés de gouda	Poulet rôti au jus	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Colin d'Alaska en dés sauce citron
Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Gratin de pommes de terre et chou-fleur	Bolognaise de bœuf	Purée d'épinards et pommes de terre
Brocolis en persillade et boulgour	Liégeois saveur chocolat	Yaourt nature et sucre	Pennes semi-complètes Emmental râpé	Fromage au lait pasteurisé Carré
Fruit de saison		Fruit de saison	Smoothie poire pomme ananas	Fruit de saison



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 27 au 31 octobre 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pizza tomate emmental, mozzarella </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage frais ½ sel</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Escalope de dinde  sauce estragon</p> <p>Haricots beurre et riz</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)</p> <p>Emincé de saumon  sauce crème</p> <p>Farfalles et emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc  Vinaigrette</p> <p>Et dés de gouda</p> <p>Boullgour  pois chiche marocain raisins secs </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Salade composée vinaigrette</p> <p>Dés de mimolette</p> <p>Sauté de veau  sauce quatre épices</p> <p>Carottes</p> <p>Moelleux choco pépites</p>



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Tout commence au quotidien