



















Menus de la Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives  vinaigrette et dés de cantal </p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé vanille </p>	<p>Nuggets de blé et ketchup </p> <p>Haricots beurre persillées</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Soupe de potiron Et fromage fondu</p> <p>Sauté de dinde sauce estragon </p> <p>Chou fleur sauce béchamel</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coleslaw (carotte , chou blanc , mayonnaise)</p> <p>Merlu  sauce curry</p> <p>Coquillettes </p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p>	<p>Galette des rois </p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Jambon blanc  de porc</p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>Galette frangipane </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, ...

Menus de la Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Torsades sc lentilles vertes tomate façon bolognaise</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette moutarde</p> <p>Saucisse de Strasbourg de porc et ketchup Saucisse de volaille façon chipolata</p> <p>Frites</p> <p>Petit fromage frais type suisse et sucre </p>	<p> Cèleri rémoulade & dés de gouda</p> <p>Boulette de bœuf  sauce au thym</p> <p>Riz </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de poireau et pdt & emmental râpée </p> <p>Dés de saumon  sauce crème</p> <p>Bouquet de légumes persillés (carotte, chou fleur, brocoli)</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Poulet  sauce forestière (champignons)</p> <p>Haricot vert persillé Et semoule </p> <p>Yaourt nature et sucre </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, ...

Menus de la Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	L'ODYSSÉE DU GOÛT	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette et dés de cantal AOP </p> <p>Orge perlé sauce colin d'Alaska, tomate façon bordelaise </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Omelette </p> <p>Ratatouille et macaroni semi complète </p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Hoki  sauce aux épices douces</p> <p>Duo de carottes au jus et riz </p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>LA MONTAGNE</p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Crozet fromage à tartiflette cantal </p> <p>Fromage blanc et sucre </p>		<p>Soupe de légumes</p> <p>Roti de porc jus aux herbes </p> <p>S/P: Roti de dinde jus aux herbes  </p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Beignet aux pommes </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, ...

Menus de la Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de bœuf aux olives </p> <p>Haricots verts Et semoule </p> <p>Petit fromage frais nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette au miel Et dés d'emmental </p> <p>Colin Alaska pané au riz soufflé  et ketchup</p> <p>Fusillis </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Soupe légume au fromage fondu</p> <p>Sauté de dinde sauce aigre douce </p> <p>Boulgour </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutarde </p> <p>Rôti de porc  au jus Rôti de dinde issu  au jus</p> <p>Duo de chou-fleur brocolis béchamel et emmental gratiné</p> <p>Cake au yaourt</p>	<p>Dahl de lentilles corail, riz </p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison</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, ...

Menus de la Semaine du 02 au 06 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Vive les crêpes
Radis et beurre doux			Soupe de potiron et emmental râpé	Salade verte Vinaigrette Et cantal AOP
Penne  , sauce aux 3 fromages 	Sauté de bœuf  sauce caramel	Poulet  aux champignons crémée	Merlu  sauce citron	Nuggets emmental crispidor 
	Carottes 		Semoule aux petits légumes	Jardinière de légumes
		Riz 		
Yaourt aromatisé 	Fromage fondu Vache qui rit 	Tomme blanche		
	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Crêpe sucrée sauce chocolat



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, ...

La Ville du
BOIS



Menus de la Semaine du 16 au 20 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Chili sin carne </p> <p>Riz </p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p>	<p>Emincé de dinde  sauce estragon</p> <p>Duo de chou fleur et Brocolis à l'ail</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Soupe de légumes variés Et gruyère râpée</p> <p>Dés de colin  sauce crème ciboulette persil</p> <p>Carottes et lentilles </p> <p>Cake yaourt</p>	<p> Salade verte vinaigrette</p> <p>Tartiflette de porc Pommes de terre et fromage à tartiflette S/p: Pommes de terre, dés de dinde et fromage à tartiflette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc  Vinaigrette Dés d'emmental </p> <p>Macaronis semi complet à la bolognaise de bœuf </p> <p>Smoothie pomme banane </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, ...

Menus de la Semaine du 23 au 27 Février 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
	Potage de légumes vert		Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette	
Sauté de bœuf  sauce paprika, persil	Cubes de colin d'Alaska panés aux 3 céréales & citron 	Poulet rôti  au jus	Omelette aux gruyère	 Riz semi complet  sauce crème champignons
Carottes bâtonnets et pommes de terre lamelles	Ratatouille et boulgour 	Farfalles	Haricots beurre	
Camembert 		Fromage frais Rondelé		
Fruit de saison	Fromage blanc et sucre 	Fruit de saison 	Eclair au chocolat	Yaourt aromatisé 
				Fruit de saison



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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien