

Menus de la Semaine du 7 au 11 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque		Feuilleté au fromage		Concombres  Au fromage blanc Et dés d 'emmental
Colin d'Alaska  pané au riz soufflé citron	Rôti de dinde  froid mayonnaise	 Riz  korma brunoise de légumes provençaux et petit pois	Macaronis  semi complet tomate façon bolognaise égrené de bœuf	Chipolatas S/P: Saucisse de volaille façon
Ratatouille Semoule 	Haricots verts & pomme de terre vinaigrette			Pomme de terre quartier avec peau
	Yaourt aromatisé 		Coulommiers	
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Compote de pommes pêches allégée en sucre	Fruit de saison	Mister freeze



Label rouge



Charolais



AOP



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 15 au 18 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon		Salade verte croûton et dés de mimolette	
		Boeuf sauté sauce barbecue	Jambon S/P: Jambon de dinde	
	Torsades sauce légumes, dés de tomate, fèves	Lentilles mijotées	Taboulé	Parmentier (colin d'Alaska , pomme de terre, chapelure)
	Yaourt nature et sucre	Fromage frais petit moulé		Edam
		Fruit de saison	Glace petit pot vanille chocolat	Fruit de saison



Label rouge



Charolais



AOP



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 21 au 25 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates  vinaigrette basilic Hoki  sauce citron Riz  Dessert lacté gélifié saveur vanille	Melon vert  Beignets sticks de mozzarella Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre) Fromage blanc aromatisé aux fruits	Rôti de dinde issu  sauce moutarde Blé  Saint Nectaire AOP  Fruit de saison	Pizza aux fromages Salade verte Yaourt nature et sucre  Banane topping chocolat et amandés éfilées	Rôti de bœuf  froid mayonnaise Salade de pâtes Fromage fondu vache qui rit  Tarte au flan 



Label rouge



Charolais



AOP



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 28 juillet au 1^{er} août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
 Coquillettes  sauce fèves, pesto et cantal râpé	Melon Steak haché de bœuf  sauce poivrade Carotte Boulgour  Yaourt aromatisé 	Fajitas égrené bœuf aux haricots rouges, salade et sauce végétale Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Fruit de saison	Concombres  tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth) Colin d'Alaska  sauce tomate Riz  Glace bâtonnet	 Salade de tomate aux dés de brebis Nuggets de poulet & ketchup Frites Fruit de saison



Label rouge



AOP



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 4 au 8 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque Colin d'Alaska pané au riz soufflé Ratatouille Semoule Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Rôti de dinde mayonnaise Haricots verts & pomme de terre vinaigrette Yaourt aromatisé Fruit de saison	Tomates vinaigrette au basilic Et dés de Cantal Riz korma brunoise de légumes provençaux et petit pois Compote de pommes pêches allégée en sucre	Macaronis bolognaise de Boeuf Coulommiers Fruit de saison	Concombres Vinaigrette Et dés d'emmental Chipolatas S/P: Saucisse de volaille façon chipolata Pomme de terre quartier avec peau Mister freeze



Label rouge



Charolais



AOP



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 11 au 14 aout 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Parmentier (colin d'Alaska , pomme de terre)  Edam Fruit de saison	Melon  Torsades  sauce légumes, tomate en dés et fèves Liégeois chocolat	Bœuf sauté  sauce barbecue Lentilles mijotées Fromage frais petit moulé Fruit de saison	Salade verte  croûton Et dés de mimolette Jambon  S/P: Jambon de dinde  Glace petit pot vanille chocolat	



Label rouge



AOP



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 18 au 22 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates  vinaigrette basilic Hoki sauce citron   Riz Dessert lacté gélifié saveur vanille	Melon vert  Beignets sticks de mozzarella Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre) Fromage blanc aromatisé aux fruits	Rôti de dinde issu  sauce moutarde Blé  Saint Nectaire AOP  Fruit de saison	Pizza aux 3 fromages Salade verte Yaourt nature et sucre  Banane topping chocolat et amandés effilées	Rôti de bœuf  froid mayonnaise Salade de pâtes Fromage fondu vache qui rit  Tarte au flan 



Label rouge



AOP



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 25 au 29 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coquillettes  sauce fèves, pesto et cantal râpé  Fromage frais petit moulé Fruit de saison	Melon Steak haché de bœuf  sauce poivrade Carotte Boulgour  Yaourt aromatisé 	Fajitas égrené Bœuf aux haricots rouges, salade et sauce végétale Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Fruit de saison	Concombres  tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth) Colin d'Alaska  sauce citron Riz  Glace bâtonnet	Salade de tomate aux dés de brebis  Nuggets de poulet & ketchup Frites Fruit de saison



Label rouge



Charolais



AOP



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