

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Menu de la rentrée	
Feuilleté au fromage  Poisson pané riz soufflé citron Haricots verts persillés Fromage blanc nature et sucre 	 Riz  korma Brunoise provençale et petit pois Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Concombre  tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth) et dés de cantal  Poulet  sauce kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre) Carottes Roulé framboise	Melon Cordon bleu  et ketchup Coquillettes  blé semi-complet Smoothie pomme pêche	Rôti de bœuf  jus aux herbes Ratatouille et haricots blancs Coulommiers Fruit de saison



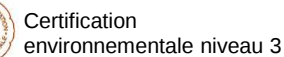
Certification environnementale niveau 3



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 8 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Boulgour  , légumes à la mexicaine et tomate cerise  Tomme blanche Fruit de saison	Carotte râpées  vinaigrette Boulettes de bœuf  sauce tomate Brocoli  et penne Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Hoki  sauce crème Riz créole  sauce tomate Edam Fruit de saison	Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde  Purée de courgette, pdt Yaourt nature et sucre  Fruit de saison	Tomates  et dés de mimolette vinaigrette Sauté de dinde  sauce au curry Duo de haricot Eclair au chocolat



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 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune Omelette  à l'emmental Coquillettes  sauce tomate Compote de pomme allégée en sucre	 Couscous végétal aux 5 légumes Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Radis beurre Sauté de veau  sauce paprika persil Chou-fleur persillée Riz au lait	 Raviolis de bœuf sauce tomate Vache qui rit Compote de pomme	 Salade verte vinaigrette et dés de conté   Parmentier de canard Camembert Fruit de saison



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 22 au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental Sauté de bœuf sauce forestière Jardinière de légumes (carotte, h. Vert, navet, petits pois) Fruit de saison	Tomate vinaigrette Et dés de gouda Orge perle sauce thon tomate lentille blonde tomate façon bolognaise Mousse au chocolat au lait	Rôti de porc sauce aux pruneaux Rôti de dinde issu sauce aux pruneaux Riz Yaourt nature et sucre Fruit de saison	LES RECETTES VÉGÉTALES Carottes râpées et dés d'emmental Vinaigrette Beignet stick de mozzarella Pâtes perle et brunoise de courgettes Tarte façon crumble	Dés colin d'Alaska sauce crème Purée de pommes de terre Fromage au lait pasteurisé Carré Fruit de saison



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 29 septembre au 03 octobre 2025

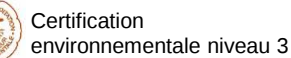
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos M: jus de pomelos  Farfalles sauce tomate lentille corail égrené végétal graine courge Fromage blanc nature	Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne S/P: Sauté de dinde  moutarde à l'ancienne Haricots beurre et boulgour  Emmental Fruit de saison	Cèleri  rémoulade Merlu  sauce échalote Purée de potiron Yaourt aromatisé 	Pilon de poulet et merguez Semoule  couscous et ses légumes Camembert Fruit de saison	Carottes râpées  vinaigrette Rôti de bœuf  au jus Chou-fleur béchamel et gruyère râpé Crêpe nature et sucre au coulis de fruits rouges



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 06 au 10 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et dés de mimolette vinaigrette Poisson pané soufflé  au riz Ratatouille et blé  Fruit de saison	Salade verte et radis et vinaigrette miel Sauté de bœuf  jus aux oignons Pommes de terre persillées Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Soupe de légumes (Poireaux, pdt) Omelette  nature Macaronis semi complet sauce tomate Et emmental râpé Fruit de saison	Concombre  mais  sauce fromage blanc aux herbes et dés de gouda Saucisse de Toulouse S/p: Saucisse de volaille façon chipolata  Petits pois mijotés  Beignet parfum chocolat noisette 	 Riz  et chili végétal aux haricots rouges Tomme blanche 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, ...

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
Sauté de bœuf sauce forestière  Haricots verts et semoule  Coulommiers Fruit	Endives  vinaigrette Et dés de mimolette Filet de poulet  sauce au maroilles Pommes de terre quartier avec peau Compote de pomme et cubes de pomme saveur vanille et biscuit spéculoos	Salade de camembert pané vinaigrette miel moutarde Filet de hoki  sauce dieppoise Carottes bâtonnets au jus et blé  Quartier de pomme et topping caramel	Salade verte vinaigrette Et dés d'emmental   Parmentier de canard, Gâteau basque et confiture de cerises griottes	 Quenelle nature sauce tomate Riz  Cantal  Salade de fruits frais



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 20 au 24 octobre 2025

Vacance



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de poireaux vache qui rit Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne S/P: sauté de dinde  sauce moutarde à l'ancienne Brocolis en persillade et boulgour  Fruit de saison	Mâche et betteraves vinaigrette Dés de gouda  Oeuf à la coque Frites Liégeois saveur chocolat	Poulet  rôti au jus Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) et pommes de terre cubes vapeur Yaourt nature et sucre  Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  Bolognaise de bœuf  Pennes semi-complètes Emmental râpé  Smoothie poire pomme ananas	Colin d'Alaska  en dés sauce citron Purée d'épinards et pommes de terre Fromage au lait pasteurisé Carré 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, ...



Menus de la Semaine du 27 au 31 octobre 2025

Vacance



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



AOF



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