

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>C'EST LA FÊTE</p> <p>Menu de la rentrée</p> <p>Melon</p> <p>Cordon bleu  et ketchup</p> <p>Coquillette  blé semi complète</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Haricots verts vinaigrette </p> <p>Dés de colin Alaska sauce citron persillée</p> <p>Blé </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre  tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth)</p> <p>Poulet  sauce kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)</p> <p>Carottes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Roulé framboise</p>	<p>Salade verte  </p> <p>Riz  korma végétarien brunoise provençale et petits pois </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Tartinade haricots blancs, tomates marinées et basilic</p> <p>Sauté de boeuf  jus aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Sablé & yaourt à boire Fruit</p>	<p>Barre de céréales Lait nature</p>	<p>Viennoiserie Jus de pommes</p>	<p>Yaourt nature sucré & madeleine Fruit</p>	<p>Palmier et compote de pommes Lait ½ écrémé</p>



AOP



Certification environnementale niveau 3

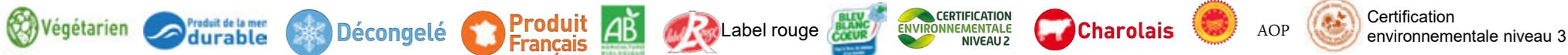


noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

Menus de la Semaine du 8 au 12 septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>Boulgour  ,  légumes à la mexicaine et tomate cerise</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain & Tartare Sirop grenadine</p>	<p>Carotte râpées vinaigrette </p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate </p> <p>Brocoli et penne </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Pain & confiture Fruit</p>	<p>Mousse de foie & cornichons</p> <p>Sp :Pâté de volaille</p> <p>Hoki  sauce crème et fruits de mer</p> <p>Riz créole  sauce tomate</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Biscuit céréales Lait ½ écrémé</p>	<p>Acras de morue</p> <p>Jambon blanc </p> <p>S/P: Jambon de dinde </p> <p>Purée de courgette, pdt au basilic</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Viennoiserie Jus de fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de dinde sauce au curry </p> <p>Haricots verts</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Madeleine Fruit</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 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  Vinaigrette</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Macaronis semi complètes </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Tomate concassée maïs chips tortilla </p> <p>Couscous végétal aux 5 légumes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Sauté de veau  sauce paprika persil</p> <p>Chou-fleur persillée</p> <p>Emmental</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Feuilleté au fromage </p> <p>Parmentier au canard</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Melon jaune</p> <p>Poisson pané  au riz soufflé & citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte façon crumble pomme et cannelle</p>
<p>Barre Bretonne Fruit</p>	<p>Pain & Pavé ½ sel Yaourt à boire</p>	<p>Sablé & fruit Fromage blanc BIO</p>	<p>Pain & vache qui rit Sirop</p>	<p>Viennoiserie Fruit</p>



Menus de la Semaine du 22 au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Sauté de bœuf sauce forestière</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. Vert, navet)</p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain & barre de chocolat Yaourt nature Bio</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Orge perle sauce thon tomate lentille blonde tomate façon bolognaise</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Pain au lait & confiture Fruit Bio</p>	<p>Rillettes de sardine et céleri</p> <p>Sauté de porc sauce aux pruneaux</p> <p>Sauté de dinde sauce aux pruneaux</p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Viennoiserie Lait ½ écrémé</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska sauce crème</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau au citron</p> <p>Sablé & fruit Fromage blanc</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Beignet stick mozzarella</p> <p>Pâtes perles et brunoise de courgettes</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Palmier & compote de pommes sirop</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 29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos au sucre </p> <p>Farfalles sauce tomate lentille corail égrené végétal graine courge</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Boulgour concombres et tomates  vinaigrette</p> <p>Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne </p> <p>S/P: Sauté de dinde moutarde à l'ancienne </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cèleri  rémoulade</p> <p>Filet de poisson frais sauce échalote </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Chipolatas grillées Sp: Saucisse de volaille</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Camembert</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Emincé de bœuf  au jus</p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crêpe nature sucrée</p>
<p>Barre Bretonne Fruit</p>	<p>Pain au lait & confiture Fruit</p>	<p>Pain & barre de chocolat Yaourt nature Bio</p>	<p>Sablé & fruit Petit filou</p>	<p>Viennoiserie Lait 1/2 écrémé</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 06 au 10 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette ravigote</p> <p>Poisson pané  au riz soufflé</p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Barre de céréales & lait ½ écrémé</p>	<p>Salade verte et radis et vinaigrette miel</p> <p>Sauté de bœuf  jus aux oignons</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Mimolette</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Plumetis vanille & yaourt à boire Fruit</p>	<p>Soupe de potiron</p> <p> Macaroni semi complet sauce bolognaise</p> <p>Comté</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Palmier & Compote de pommes Lait ½ écrémé</p>	<p><i>Le grand repas</i></p> <p>Produits locaux et du terroir</p> <p>Soupe de butternut</p> <p>Poulet sauté façon panaise sur son lit de duo de carottes en poivronnade, thym et miel</p> <p>Cake à la compote pomme-fraise</p> <p>Madeleine & sirop fruit</p>	<p>Tomate concassée mais chips tortilla</p> <p> et chili végétal aux haricots rouges</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt nature Bio & sablé Fruit</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 13 au 17 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ile de France	Haut de France	Normandie	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhône-Alpes
Carottes râpées vinaigrette	Endives vinaigrette	Salade de camembert pané vinaigrette miel moutarde	Salade iceberg vinaigrette	Soupe de carottes, céleri, navet, poireau, oignon et pomme de terre
Sauté de bœuf Façon bourguignon	Filet de poulet sauce au maroilles	Filet de hoki sauce dieppoise	Parmentier de canard haricot blanc et purée de céleri	Quenelle nature sauce tomate
Haricots verts et semoule	Pommes de terre quartier avec peau	Carottes bâtonnets au jus	Tomme grise	Riz
Coulommiers	Mimolette	Yaourt nature et sucre		Cantal
Fromage blanc mascarpone poire amande	Compote de pomme et cubes de pomme saveur vanille et biscuit spéculoos	Quartier de pomme et topping caramel	Gâteau basque et confiture de cerises griottes	Salade de fruits frais
Viennoiserie Fruit	Pain & confiture Fruit	Barre de céréales Lait nature BIO	Biscuit nappé chocolat & sirop Fruit	Madeleine & petit filou Jus



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 20 au 24 octobre 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Samoussa de légumes	Rillette de poisson	Salade piémontaise (oeuf)	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Haricots verts échalote vinaigrette
Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne S/P: sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Poulet rôti au jus	Parmentier de bœuf	Colin d'Alaska en dés sauce citron
Brocolis en persillade	Gouda	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Pennes semi-complètes	Pennes semi-complètes
Coulommiers	Liégeois saveur chocolat	Yaourt nature et sucre	Fromage frais saint môret	Carré de l'est
Fruit de saison		Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Fruit de saison
Sablé & fruit Fromage blanc BIO	Pain & petit Louis Lait aromatisé	Barre Bretonne & confiture Lait ½ écrémé	Pain & barre de chocolat Fruit	Viennoiserie & Yaourt à boire



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 27 au 31 octobre 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou-fleur vinaigrette à l'échalote 	Salade de haricots rouges et tomates et épices chili	Soupe de légumes variés (<i>carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois</i>)	Chou blanc Vinaigrette 	Salade composée vinaigrette Dés de mimolette
Pizza tomate emmental, mozzarella	Escalope de dinde sauce estragon 	Emincé de saumon sauce crème 	Nuggets au fromage & ketchup	Sauté de veau sauce quatre épices 
Salade verte 	Haricots beurre et riz 	Farfalles	Boulgour	Carottes
Fromage frais ½ sel	Brie	Cheddar	Gouda	Fromage blanc 
Compote de poire allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Moelleux choco pépites
Pain & confiture Fruit	Madeleine x2 & Compote de pommes	Viennoiserie & jus d'orange	Biscuit nappé chocolat & fruit Lait ½ écrémé	Pain & tartare Fruit



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 03 au 07 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles	Radis beurre	Endives  vinaigrette	Journée de la gentillesse	Salade verte  vinaigrette au miel
Sauté de dinde  sauce au thym	Poisson frais  à la sauce tomate	Rôti de bœuf  au jus	Soupe de potiron yaourt végétal	moutarde à l'ancienne
Haricots verts	Pommes de terre à la vapeur	Petits pois et riz 	Coquillettes  sauce butternut cheddar 	Jambon blanc 
Yaourt aromatisé 	Saint paulin	Coulommiers	Babybel	Jambon de dinde 
Fruit de saison	Compote de pommes fraise	Dessert lacté gélifié chocolat	Cake aux poires	Frites
Sirop Palmier	Pain au lait +confiture	Pain et barre de chocolat	Viennoiserie	Fromage blanc et sucre 
Purée de pommes bananes	Fruit	Yaourt nature 	Jus de fruit	Salade de fruits frais



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 10 au 14 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts échalote</p> <p>Sauté de veau sauce curry </p> <p>Ratatouille & boulgour </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit beurre</p> <p>Compote allégée en sucre et Lait nature</p>	<p>FERIE - ARMISTICE 1918</p>	<p>Pomelos et sucre M: jus de pomelos</p> <p>Raviolis de bœuf et gruyère râpée </p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais nature </p>	<p>Céleri  râpé vinaigrette</p> <p>Poisson pané au riz  soufflé citron</p> <p>Purée</p> <p>Brie</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Yaourt nature  et spéculoos Fruit</p>	<p> Chou rouge  vinaigrette balsamique</p> <p>Riz  sauce tomate lentille corail égrené végétal graine courge</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Grillé Normand + Yaourt à boire Fruit</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 17 au 21 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne cornichon Sp: Pâté de volaille	Salade verte aux croûtons	Potage de courgette fromage fondu	Salade de pomme de terre sauce ravigote	Carottes râpées vinaigrette crémeuse ciboulette
Sauté de bœuf sauce forestière	Macaroni semi- complet sauce canard haricot blanc façon bolognaise	Blé sauce butternut carotte pois chiche raisin	Oeuf dur béchamel	Dés de colin sauce tomate
Julienne de légumes		Fromage blanc et sucre	Epinards branche	Lentilles
Saint Nectaire	Bûche lait de mélange		Camembert	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote de pommes abricot	Fruit de saison	Eclair chocolat	Fruit de saison
Viennoiserie	Madeleines x 2	Barre de céréales	Pain + fromage frais	Gaufrette vanille
Jus multi fruits	Yaourt nature	Lait nature	Fruit	Lait nature



AOP



Purée de pomme
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 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche betteraves	Tartinable haricots blancs, tomates marinés basilic	Choux bicolore (rouge & blanc) vinaigrette au fromage blanc	Soupe de pois cassés	Céleri  rémoulade
Dès de saumon  sauce crème herbes	Nuggets de blé 	Hachis parmentier de bœuf 	Rôti de porc  au jus S/P: Rôti de dinde issu  au jus	Boulgour  sauce haricot rouge mais tomate graine tournesol 
Fondue de poireaux et pommes de terre	Coquillettes  semi-complètes	Edam	Haricot vert persillé	Petit fromage frais aromatisé
Coulommiers 	Emmental	Compote de pomme banane 	Carré de l'est	Cake à la fleur d'oranger
Flan gélatiné vanille nappé au caramel	Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	Pain & fromage fondu 
Sablé et fruit	Madeleine & yaourt à boire	Fruit 	Brioche et barre de chocolat noir	Fruit
Fromage blanc 	Fruit	Lait nature	Petit fromage frais nature 	



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 1^{er} au 04 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bouillon de légumes vermicelles	Salade coleslaw	Potage aux légumes	Salade verte vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise
Steak haché sauce poivre 	Parmentier à la volaille, edamame et purée de carotte	Boulettes de bœuf à l'orientale 	Crozet sauce fromage tartiflette, emmental et oignons frits 	Dés de Colin d'Alaska  sauce au cerfeuil
Frites	Yaourt aromatisé 	Semoule 	Fromage blanc et sucre 	Carottes
Cantal AOP 	Tarte au flan 	Brie	Glace petit pot vanille fraise	Fromage croûte noire
Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison
Pain et barre de chocolat Yaourt nature 	Pain au lait + Fromage fondu Fruit	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Grillé Normand et Fruit Fromage blanc 	Barre bretonne Lait nature



AOP



Fruit
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 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Salade verte aux maïs	Endive  vinaigrette croûton	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Betteraves vinaigrette
Sauté de veau marengo 	Filet de poisson frais sauce crème 	Poulet rôti  sauce paprika persil	Beignets de poisson & citron	Riz  dahl de lentilles corail et amandes 
Blé	Coquillettes  semi complète	Haricot vert	Chou fleur béchamel	Coulommiers
Mimolette	Emmental	Yaourt nature et sucre 	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Purée de pomme carotte cannelle 
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Rocher coco maison	Fruit de saison	
Moelleux citron	Pain + Vache qui rit 	Petit beurre & sirop de menthe 	Palmier	Gaufre au sucre
Lait nature	Jus de pomme	Fruit 	Compte allégée en sucre	Fruit



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 18 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc  aux raisins secs et vinaigrette</p> <p>Dés de colin d'Alaska  sauce aux épices douces</p> <p>Semoule  </p> <p>Saint Nectaire  </p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Madeleine x2</p> <p>Compote de fruits allégées en sucre</p>	<p>Macédoine de légumes  </p> <p>Boulette de bœuf sauce tomate  </p> <p>Haricots coco</p> <p>Fromage blanc nature et sucre  </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain + confiture</p> <p>Fruit  </p>	<p>Soupe de potiron</p> <p>Blanquette de veau l'ancienne  </p> <p>Riz  </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Viennoiserie</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Repas de Noël</p> <p>Rillettes aux deux saumons et sa crème d'aneth & pain polaire</p> <p>Emincé de haut de cuisse de dinde sauce végétale aux légumes d'antan  </p> <p>Pommes pins</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Bûche pâtissière crème au beurre chocolat</p> <p>Pain d'épices</p> <p>Fruit et lait nature</p>	<p>Carotte râpée  vinaigrette agrume</p> <p>Omelette   </p> <p>Ratatouille niçoise et pâtes</p> <p>Yaourt aromatisé  </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Etoile fourré chocolat</p> <p>Yaourt nature  </p>



AOP



Lait nature
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 22 au 26 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza emmental mozzarella	Chou fleur vinaigrette 	Croisillon au fromage	FERIE - NOEL	Radis beurre
Sauté de boeuf sauce moutarde 	Macaroni semi complet sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise 	Escalope de volaille à la crème		Cordon bleu
Haricots beurre à l'ail	Tomme blanche	Pommes smile		Coquillettes 
Yaourt nature et sucre 	Liégeois saveur vanille	Cantal 		Rondelé ail et fines herbes 
Fruit de saison		Buchette glacée		Fruit de saison
Gaufre & lait fraise Fruit	Pain et barre de chocolat Yaourt nature 	Crêpe fourrée + yaourt à boire Fruit		Brioche Lait chocolaté chaud



AOP



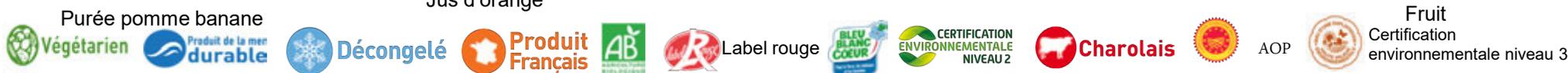
Fruit Certification environnementale niveau 3



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 décembre au 02 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe emmental	Soupe de brocolis poireaux et pommes de terre	Avocat sauce cocktail et crevette		Carottes râpées vinaigrette 
Couscous aux 5 légumes 	Colin d'Alaska sauce curry 	Pavé de dinde sauce barbecue	FERIE - JOUR DE L'AN	Crispidor au fromage
Comté	Haricot vert	Pommes rôtis		Macaroni 
Fruit de saison	Petit fromage blanc aromatisé	Plateau de fromage		Fromage frais Petit Louis
Barre de céréales	Fruit de saison	Ile flottante		Mousse chocolat au lait
Lait nature	Petit beurre	Muffin chocolat		Fromage blanc nature 
	Petit fromage frais	Lait nature et Fruit	Palmier	



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