

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

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



AOP



Certification environnementale niveau 3

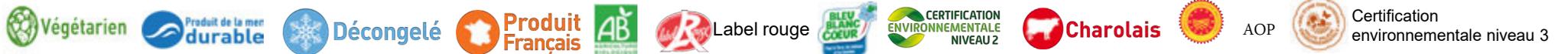


noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

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>Barre Bretonne Fruit</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>Pain & Pavé ½ sel Yaourt à boire</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>Sablé & fruit Fromage blanc BIO</p>	<p>Feuilleté au fromage </p> <p>Parmentier au canard</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain & vache qui rit Sirop</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>Viennoiserie 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 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>Boullgour 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  soufflé au riz</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>Concombre , mais  sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Saucisse de Toulouse  S/p: Saucisse de volaille façon chipolata </p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p> <p>Beignet parfum chocolat noisette </p> <p>Madeleine & sirop fruit</p>	<p>Tomate concassée mais chips tortilla</p> <p>Riz  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
<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf Façon bourguignon </p> <p>Haricots verts et semoule </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fromage blanc mascarpone poire amande</p>	<p>Endives vinaigrette </p> <p>Filet de poulet sauce au maroilles </p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Mimolette</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</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Quartier de pomme et topping caramel</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette </p> <p>Parmentier de canard haricot blanc et purée de céleri </p> <p>Tomme grise</p> <p>Gâteau basque et confiture de cerises griottes</p>	<p>Soupe de carottes, céleri, navet, poireau, oignon et pomme de terre </p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Riz </p> <p>Cantal </p> <p>Salade de fruits frais</p>
<p>Viennoiserie Fruit</p>	<p>Pain & confiture Fruit</p>	<p>Barre de céréales Lait nature BIO</p>	<p>Biscuit nappé chocolat & sirop Fruit</p>	<p>Madeleine & petit filou Jus</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, ...

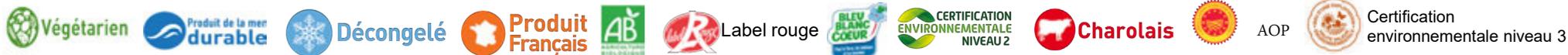


Menus de la Semaine du 20 au 24 octobre 2025

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



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
Pizza tomate emmental, mozzarella	Escalope de dinde sauce estragon 	Emincé de saumon sauce crème 	Nuggets au fromage & ketchup 	Dés de mimolette
Salade verte 	Haricots beurre et riz 	Farfalles	Boulgour	Sauté de veau sauce quatre épices 
Fromage frais ½ sel	Brie	Cheddar	Gouda	Carottes
Compote de poire allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fromage blanc 
Pain & confiture Fruit	Madeleine x2 & Compote de pommes	Viennoiserie & jus d'orange	Biscuit nappé chocolat & fruit Lait ½ écrémé	Moelleux choco pépites
				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, ...

