

# Menus de la Semaine du 09 au 13 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rosette cornichon Sp: Galantine de volaille	Salade verte vinaigrette	Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette	Nouvelle recette Soupe de légumes minestrone	Endives et pomme
Poisson pané riz soufflé citron	Semoule pois chiche, légumes couscous et raisin sec	Rôti de bœuf au jus	Cordon bleu de volaille	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne
Chou-fleur persillé	Saint Paulin	Haricots plats et riz	Patate douce au lait de coco	Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne
Petit fromage frais au fruit		Coulommiers	Cantal	Petits pois mijotés
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Coupelle de purée de pommes et fraises	Eclair au chocolat	Yaourt nature et sucre
Biscuit sec + yaourt nature Jus de pomme	Marbré au chocolat Lait nature	Petit beurre & sirop de menthe Fruit	Madeleine x2 Fruit Petit fromage frais nature	Palmier Compote de fruits allégée en sucre



Fruit



AOP













Lait nature  
Certification  
environnementale niveau 3



[noaetpapille.fr](http://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 16 au 20 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre</p> <p>Riz  et chili végétal aux haricots rouges </p> <p>Pont-l'Evêque AOP </p> <p>Liégeois saveur vanille sur lit de caramel</p> <p>Pain + confiture</p> <p>Fruit </p>	<p>Taboulé</p> <p>Boulettes de bœuf sauce barbecue </p> <p>Brocolis</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madeleine</p> <p>Compote de fruits allégées en sucre</p> <p>Lait nature</p>	<p>Céleri rémoulade aux pommes</p> <p>Dés de colin  sauce crème ciboulette persil</p> <p>Lentilles</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Muffin chocolat aux pépites de chocolat</p> <p>Viennoiserie</p> <p>Petit fromage frais</p>	<p>Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, h.verts, petits pois)</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>Fromage blanc nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Etoile fourré abricot</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Jus de fruit</p>	<p>Chou rouge</p> <p>Vinaigrette balsamique</p> <p>Sauce façon bolognaise effiloché de canard  et haricot blanc, macaronis semi complet </p> <p>Fromage frais petit rondelé nature</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p> <p>Biscuits nappé chocolat</p> <p>Fruit et lait nature</p>



AOP


















Certification environnementale niveau 3



[noaetpapille.fr](http://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 23 au 27 Février 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges Vinaigrette	Salade verte  Vinaigrette	Soupe cultivateur ( <i>carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois</i> )	Carottes râpées  Vinaigrette	Oeuf dur  sauce cocktail
Sauté de veau  sauce curry	Poisson blanc  pané croustillant et quartier citron	Poulet rôti  au jus	Hoki  sauce tomate	Riz  semi complet  sauce crème champignons
Pommes Rosti	Ratatouille et boulgour 	Purée pomme de terre	Haricots beurre à l'ail	Yaoourt aromatisé 
Fromage blanc aux fruits	Camembert 	Gouda	Fromage fondu vache qui rit 	Fruit de saison
Fruit de saison	Coupelle de purée de pomme banane 	Fruit de saison	Gaufre sauce chocolat	
Brioche & lait nature	Pain et barre de chocolat	Pain au lait + confiture	Pain et fromage frais	Barre bretonne
Compote de fruits allégée en sucre	Yaoourt nature 	Fruit	Fruit	Lait nature



AOP



Fruit Certification environnementale niveau 3
















[noaetpapille.fr](http://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 02 au 06 mars 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Coquillettes  au pesto	Céleri  rémoulade	Soupe de patate douce	Salade verte  vinaigrette
Merlu  bretonne (crème champignons, poireaux)	 Œufs durs à la florentine	Sauté de veau  sauce aux olives	Parmentier volaille émincé edamame purée de brocoli	Rôti de dinde issu  au jus
Riz 		Semoule 		Jardinière de légumes assaisonnement persil
Fromage au lait pasteurisé Carré	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Cantal AOP 	Fraidou	Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pomme 	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille caramel	Paris Brest	Fruit frais 
Pain au lait +confiture	Jus multivitamines	Vienniserie	Pain et barre de chocolat	Barre bretonne
Fruit	Palmier	Lait nature	Yaourt nature 	Lait nature

Purée de pommes bananes

Fruit



AOP
















Fruit  
Certification  
environnementale niveau 3



[noaetpapille.fr](http://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 09 au 13 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Duo de choux vinaigrette	Soupe de poireaux et pomme de terre	Salade verte vinaigrette	Tartinade potiron fromage frais ciboulette
	Macaronis  sauce Bolognaise de bœuf 	Filet de poisson frais sauce coco curry 	Jambon blanc de porc  Jambon de dinde 	 Nuggets de blé
Couscous végétal aux 5 légumes pois chiches et raisins secs		Petit pois au jus	Purée de carottes	Riz  sauce tomate
Fromage frais Saint Môret	Gouda	Coulommiers 	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc 
Fruit de saison	Mousse au chocolat lait	Fruit de saison 	Gâteaux aux pommes	Fruit de saison
Biscuit grillé normand + lait nature	Madeleine	Palmier	Yaourt nature  et petit sablé	Pain et fromage frais
Fruit 	Petit fromage frais nature	Compote allégée en sucre et Lait nature	Fruit	Fruit



AOP


















Certification environnementale niveau 3



[noaetpapille.fr](http://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 16 au 20 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Fête de l'Irlande</b>	
 Endive et croûtons Vinaigrette miel balsamique   Sauté de dinde sauce dijonnaise (moutarde)  Chou fleur en béchamel  Saint Nectaire AOP   Semoule au lait  Viennoiserie Fruit	 Carotte râpée Vinaigrette   Riz  et pois chiches tikka massala  Brie  Compote de pommes  Madeleines Yaourt nature  Fruit	Macédoine mayonnaise   Pennes sauce fromage tartiflette cantal râpé  et oignons  Yaourt nature sucré   Fruit de saison  Biscuits nappé chocolat x2 Lait nature Purée de pomme	 Salade verte et sauce végétale et menthe   Poisson blanc meunière et citron  Haricots verts à la tomate  Cheddar  Cake pistache fleur d'oranger Pain + fromage frais Fruit	 Salade de blé et tomates  Roti de bœuf  au jus  Courgettes persillées  Petit fromage frais nature et sucre   Fruit de saison  Barre bretonne Lait nature Purée pomme coing



AOP



Certification environnementale niveau 3



[noaetpapille.fr](http://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 23 au 27 Mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Soupe de pois cassés	Pizza	Chou rouge Vinaigrette moutarde	Céleri rémoulade
Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate	Sauté bœuf sauce au thym	Rôti de dinde issu sauce aigre douce	Cheeseburger	Parmentier de colin et saumon purée de cori
Coquillettes semi complète	Carottes	Haricots verts	Frites	Tomme blanche
Yaourt nature	Fromage fondu demi-sel	Fromage blanc nature et sucre	Compote de pomme fraîche parfumée à la cannelle	Ile flottante
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme fraîche parfumée à la cannelle	Ile flottante
Sablé et fruit	Brioche et barre de chocolat noir	Madeleine & yaourt à boire fraise	Barre bretonne	Pain & fromage fondu
Fromage blanc	Lait nature	Purée de pomme	Fruit	Fruit
			Petit fromage frais nature	



AOP



Certification  
environnementale niveau 3



[noaetpapille.fr](http://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 30 mars au 03 Avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage	Salade verte vinaigrette	Pâté de volaille cornichon	Carottes râpées vinaigrette	Chou blanc aux raisins secs
Penne semi complet sauce colin Alaska pois chiche tomate façon bolognaise	Sauté de porc au curv sauce Sauté de dinde au curry sauce	Emincé de bœuf sauce marengo	Riz sauce tomate lentille corail égrené végétal	Rôti de dinde issu jus aux oignons
Cantal AOP	Petit pois au jus	Semoule	Yaourt aromatisé	Haricots verts persillés
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Petit fromage frais sucré	Fromage frais petit Louis		Camembert
	Fruit de saison	Compote de pomme banane allégée en sucre	Gâteau façon financier	Fruit de saison
Pain au lait + Fromage fondu	Barre bretonne	Viennoiserie	Sablé et fruit	Pain et barre de chocolat
Fruit	Lait nature	Lait ½ écrémé	Fromage blanc	Yaourt nature

Purée de pomme



AOP



Certification environnementale niveau 3











[noaetpapille.fr](http://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 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié - Lundi de Pâques	Tomate  vinaigrette	Radis et beurre	Taboulé aux raisins secs, semoule 	<b>Dessert de Pâques</b> Carottes râpées  vinaigrette au basilic
	Cordon bleu	Chipolatas grillées Sp: Saucisse de volaille	 Crispidor au fromage	Merlu  sauce crème
	Ratatouille et blé	Haricots blanc sauce tomate	Epinard branche	Purée de haricot vert
	Edam	Fromage fondu carré	Coulommiers 	Yaourt nature et sucre 
	Mousse au chocolat au lait	Pomme au four caramélisée	Glace petit pot vanille fraise	Brownie à la crème anglaise Madeleine x2
	Marbré au chocolat Lait nature	Petit beurre & sirop de menthe Fruit 	Palmier Compote allégée en sucre	Fruit Petit fromage frais



Fruit



AOP



Certification environnementale niveau 3
















[noaetpapille.fr](http://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 Avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de canard	Céleri  sauce cocktail	Crêpes au fromage	Salade verte  Vinaigrette balsamique	Betteraves vinaigrette
Merguez grillée	Filet de poisson frais sauce champignon crème 	Rôti de porc  sauce tomate	Nuggets de blé 	Dés de colin d'Alaska  sauce crème herbes
Frites & ketchup maison	Coquillettes semi complète 	Rôti de dinde issu  sauce tomate basilic	Purée de courge butternut	Semoule 
Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Emmental	Chou fleur vapeur	Yaourt nature et sucre 	Fromage frais fraidou
Fruit de saison 	Liégeois saveur chocolat	Brie		Fruit de saison
Madeleine	Biscuit nappé chocolat	Etoile fourré abricot	Gâteau au yaourt maison	Viennoiserie
Compote de fruits allégées en sucre	Fruit 	Yaourt nature 	Fruit et lait nature	Yaourt à boire
Lait nature				



AOP



Certification environnementale niveau 3



[noaetpapille.fr](http://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 Avril 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Nouvelle recette			
Salade coleslaw Boulgour sauce haricot rouge mais tomate Fromage fondu vache qui rit Crème dessert caramel	Radis beurre demi-sel Poisson blanc meunière et quartier de citron Purée de céleri et pommes cubes Saint Nectaire AOP Semoule au lait	Salade de riz aux olives Sauté de dinde sauce moutarde Ratatouille Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Concombre vinaigrette Penne semi complet sc colin Alaska  pois chiche tomate façon bolognaise Coulommiers Beignet à la pomme	Salade verte crouton Vinaigrette crémeuse ciboulette Roti de bœuf  au jus Pommes smiles Petit fromage frais nature au lait entier et sucre Fruit de saison
Gaufre & lait fraise Fruit	Pain au lait + confiture Fruit	Pain et barre de chocolat Yaourt nature	Barre bretonne Lait nature Fruit	Pain et fromage frais Fruit



AOP



Certification environnementale niveau 3













[noaetpapille.fr](http://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 Avril au 01 Mai 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomme de terre ciboulette	Tomate 	Carottes râpées 	Œuf dur  mayonnaise	Férié
Poulet  jus aux herbes	Saucisse chipolatas Sp: Saucisse de volaille 	Vinaigrette aux herbes		
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Lentilles	Hoki  sauce tomate et paprika crème	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale	
Camembert	Mimolette	Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)	Yaourt aromatisé 	
Fruit de saison 	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fromage frais Tartare	Fruit de saison	
Pain + Pavé ½ sel Fruit	Lait nature Palmier	Compote à la fraise	Vienniserie Lait nature	
	Purée de pommes bananes	Pain et barre de chocolat Yaourt nature 		



AOP



Certification  
environnementale niveau 3



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

