

# Menus de la Semaine du 09 au 13 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Nouvelle recette	
Rosette cornichon Sp: Galantine de volaille 	Salade verte vinaigrette 	Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette 	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 Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne
Chou-fleur persillé	Saint Paulin	Haricots plats et riz	Patate douce au lait de coco	Petits pois mijotés
Petit fromage frais au fruit		Coulommiers	Cantal	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Coupelle de purée de pommes et fraises	Eclair au chocolat	Fruit de saison
Biscuit sec + yaourt nature Jus de pomme	Marbré au chocolat Lait nature Fruit	Petit beurre & sirop de menthe Fruit	Madeleine x2 Fruit Petit fromage frais nature	Palmier Compote de fruits allégée en sucré
Végétarien	Produit de la mer durable	Décongelé	Produit Français	Charolais  AOP
			CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Lait nature Certification environnementale niveau 3

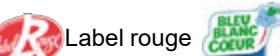


[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

# Menus de la Semaine du 16 au 20 Février 2026



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



[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 (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)	Carottes râpées Vinaigrette	Œuf 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	Yaourt 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	Fruit de saison
Brioche & lait nature	Pain et barre de chocolat	Pain au lait + confiture	Pain et fromage frais	Barre bretonne
Compote de fruits allégée en sucre	Yaourt nature 	Fruit	Fruit	Lait nature
         				



[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  Merlu  bretonne (crème champignons, poireaux)	Coquillettes  pesto au  Œufs durs à la florentine	Céleri  rémoulade  Sauté de veau  sauce aux olives	Soupe de patate douce  Parmentier volaille émincé edamame purée de brocoli	Salade verte vinaigrette  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  Fruit	Jus multifruits  Palmier	Viennoiserie  Lait nature	Pain et barre de chocolat  Yaourt nature 	Barre bretonne  Lait nature
	Purée de pommes bananes	Fruit   Label rouge	 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Fruit   Charolais 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 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 
Couscous végétal aux 5 légumes pois chiches et raisins secs	Macaronis AB sauce Bolognaise de bœuf	Filet de poisson frais sauce coco curry 	Jambon blanc de porc Jambon de dinde	Nuggets de blé 
Fromage frais Saint Môret	Gouda	Petit pois au jus 	Purée de carottes	Riz AB sauce tomate 
Fruit de saison	Mousse au chocolat lait	Coulommiers 	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc AB 
Biscuit grillé normand + lait nature Fruit	Madeleine Petit fromage frais nature Fruit	Fruit de saison Palmier Compote allégée en sucre et Lait nature	Gâteaux aux pommes Yaourt nature AB et petit sablé Fruit	Fruit de saison Pain et fromage frais Fruit



Certification environnementale niveau 3

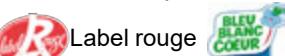


[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

# Menus de la Semaine du 16 au 20 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endive  et croûtons Vinaigrette miel balsamique	Carotte râpée  Vinaigrette	Macédoine mayonnaise	<b>C'EST LA FÊTE</b> Fête de l'Irlande	Salade de blé et tomates
Sauté de dinde sauce dijonnaise (moutarde)	Riz  et pois chiches tikka massala	Pennes  sauce fromage tartiflette cantal râpé  et oignons	Poisson blanc meunière et citron	Roti de boeuf  au jus
Chou fleur en béchamel	Brie	Yaourt nature sucré	Haricots verts à la tomate	Courgettes persillées
Saint Nectaire AOP	Compote de pommes	Fruit de saison	Cheddar	Petit fromage frais nature et sucre
Semoule au lait	Madeleines	Cake pistache fleur d'oranger	Fruit de saison	
Viennoiserie Fruit	Yaourt nature Fruit	Purée de pomme	Pain + fromage frais	Barre bretonne Lait nature
		Label rouge  Purée de pomme	Fruit	Purée pomme coing 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		
Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison 	Compote de pomme fraîche parfumée à la cannelle	Île flottante
Sablé et fruit Fromage blanc	Brioche et barre de chocolat noir Lait nature	Madeleine & yaourt à boire fraise Purée de pomme	Barre bretonne Fruit Petit fromage frais nature	Pain & fromage fondu  Fruit



[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 sauce au curvv Sauté de dinde sauce au curry	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 Petit fromage frais sucré	Semoule	Fromage frais petit Louis	Haricots verts persillés
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Fruit de saison	Compote de pomme banane allégée en sucre	Yaourt aromatisé	Camembert
Pain au lait + Fromage fondu Fruit	Barre bretonne Lait nature	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Sablé et fruit Fromage blanc	Fruit de saison
Purée de pomme				Pain et barre de chocolat
Végétarien	Produit de la mer durable	Décongelé	Produit Français	Label rouge
Certification environnementale niveau 2			Charolais	AOP
			sodexo	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, ...

sodexo  
Tout commence au quotidien

# 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>C'EST LA FÊTE</b> Dessert de Pâques
	Cordon bleu	Chipolatas grillées Sp: Saucisse de volaille	Crispidor au fromage	Carottes râpées  vinaigrette au basilic
	Ratatouille et blé	Haricots blanc sauce tomate	Epinard branche	Merlu  sauce crème
	Edam	Fromage fondu Carré	Coulommiers	Purée de haricot vert
	Mousse au chocolat au lait	Pomme au four caramélisée	Glace petit pot vanille fraise	Yaourt nature et sucre
	Marbré au chocolat	Petit beurre & sirop de menthe	Palmier	Brownie à la crème anglaise Madeleine x2
	Lait nature	Fruit	Comptote allégée en sucre	Fruit Petit fromage frais
	Fruit	Label rouge	Lait nature	
	Décongelé	Produit Français	Certification ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	AOP  Certification environnementale niveau 3

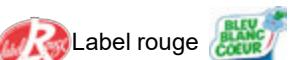


[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

# 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	Rocher coco chocolat	Fruit de saison
Madeleine	Biscuit nappé chocolat	Fruit de saison	Gâteau au yaourt maison	Viennoiserie
Compote de fruits allégées en sucre	Fruit	Etoile fourré abricot	Fruit et lait nature	Yaourt à boire
Lait nature		Yaourt nature		



[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
Salade coleslaw  Boulgour sauce haricot rouge mais tomate  Fromage fondu vache qui rit  Crème dessert caramel  Gaufre & lait fraise  Fruit	Radis beurre demi-sel  Poisson blanc meunière et quartier de citron  Purée de céleri et pommes cubes  Saint Nectaire AOP  Sémoule au lait  Pain au lait + confiture  Fruit	Salade de riz aux olives  Sauté de dinde sauce moutarde  Ratatouille  Fromage blanc et sucre  Fruit de saison  Pain et barre de chocolat  Yaourt nature	Concombre vinaigrette  Penne semi complet sc colin Alaska pois chiche tomate façon bolognaise  Coulommiers  Beignet à la pomme  Barre bretonne  Lait nature  Fruit	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  Pain et fromage frais  Fruit



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



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, ...