














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



AOP



Certification
environnementale niveau 3



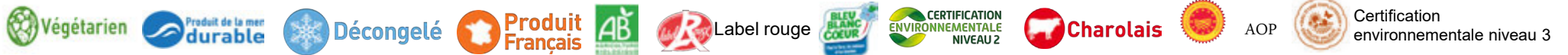
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 20 au 24 Avril 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Salade coleslaw</p> <p> Boulgour sauce haricot rouge mais tomate</p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Gaufre & lait fraise Fruit</p>	<p> Nouvelle recette</p> <p>Radis beurre demi-sel</p> <p>Poisson blanc meunière et quartier de citron </p> <p>Purée de céleri et pommes cubes </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Semoule au lait</p> <p>Pain au lait + confiture Fruit</p>	<p>Salade de riz aux olives</p> <p>Sauté de dinde sauce moutarde </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et barre de chocolat Yaourt nature </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Penne semi complet sc colin Alaska pois chiche tomate façon bolognaise</p> <p>Coulommiers </p> <p>Beignet à la pomme </p> <p>Barre bretonne Lait nature Fruit</p>	<p>Salade verte croûton Vinaigrette crémeuse ciboulette</p> <p>Roti de bœuf au jus</p> <p>Pommes smiles</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et fromage frais 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 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	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 	
Camembert	Mimolette	Fromage frais Tartare	Fruit de saison	
Fruit de saison 	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Compote à la fraise		
Pain + Pavé ½ sel Fruit	Lait nature Palmier	Pain et barre de chocolat Yaourt nature 	Viennoiserie Lait nature	

Purée de pommes bananes



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 04 au 08 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Salade verte Vinaigrette au vinaigre balsamique	Carotte râpée vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Férié
Sauté de dinde sauce barbecue	Pizza aux poivrons, tomate, oignon, mozzarella	Filet de poisson frais sauce basilic	Riz , chili végétal aux haricots rouges	
Haricots verts persillés	Coulommiers	Brocolis et pomme de terre vapeur	Yaourt nature et sucre	
Fromage fondu croc lait	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Gouda	Fruit de saison	
Riz au lait	Pain	Vienniserie	Pain et barre de chocolat	
Pain au lait +confiture Fruit	Fromage portion Fruit	Entremets chocolat Fruit	Yaourt 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 11 au 15 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos sucre M: Jus de pamplemousse</p> <p>Sauté de porc  sauce aux olives Sauté de dinde  sauce aux olives</p> <p> Penne semi complète</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Glace</p> <p>Biscuit grillé normand + lait nature Fruit</p> <p></p>	<p>Pomme de terre moutarde à l'ancienne</p> <p>Merlu  sauce échalote</p> <p>Ratatouille & Riz</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain Brie Compte allégée en sucre et Lait nature</p>	<p>Concombre  vinaigrette</p> <p>Sauté de veau  sauce romarin</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Ile flottante</p> <p>Yaourt nature  et petit sablé Fruit</p>	<p>Férié</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 18 au 22 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Saucisson à l'ail cornichon Sp: Galantine de volaille</p> <p>Dés de saumon sauce crème</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Viennoiserie Yaourt a boire</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Carotte et orge perlée</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Dessert lacté vanille</p> <p>Madeleines Yaourt nature Fruit</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Poulet rôti froid mayonnaise</p> <p>Chips</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Biscuits nappé chocolat x2 Flan nappé caramel Purée de pomme</p>	<p>Salade grecque (concombre, tomate, dés de brebis, olives noires)</p> <p>Moussaka végétarienne (cubes d'aubergines, égrené de pois, béchamel et emmental râpé)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Cake semoule amande fleur d'oranger</p> <p>Pain + fromage frais Fruit</p>	<p>Salade coleslaw(carotte , cèleri mayonnaise)</p> <p>Macaronis semi complet sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Barre bretonne Lait nature Purée pomme ananas</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 25 au 29 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE - LUNDI DE PENTECOTE	Haricot vert Vinaigrette	Tomate  vinaigrette	Melon 	Salade de riz composée (tomate mais poivron olive)
	Steack haché de bœuf au jus 	Colin d'Alaska forme filets  meunière	Couscous Boulettes de sarrasin	Rôti de porc  au jus S/p: Rôti de dinde issu  au jus
	Frites	Petits pois Carottes	Petit fromage blanc au lait entier et sucre	Courgettes persillées
	Camembert 	Yaourt aromatisé 		Pont l'Evêque AOP 
	Glace bâtonnet	Coupelle de purée de pomme fraise	Cake nature	Fruit de saison 
	Sablé et fruit Fromage blanc 	Barre bretonne Fruit Lait nature	Madeleine & yaourt a boire fraise Purée de pomme 	Pain & fromage fondu  Fruit



AOP



Certification
environnementale niveau 3



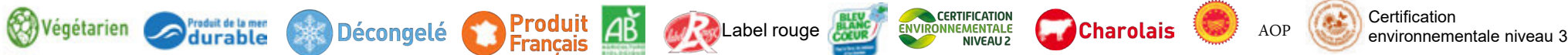
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 01 au 05 juin 2026
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur vinaigrette	Tomate vinaigrette	Samoussa de légume	Concombres rondelles vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Riz et dahl de lentilles corail	Dés de saumon sauce citron persillée	Clafoutis tomate courgette farine pois chiche	Coquillettes à la carbonara Sp: Jambon de dinde	Brandade de colin
Petit fromage frais sucré	Ratatouille et blé	Fromage frais St Morêt	Edam	Salade verte
Fruit de saison	Coulommiers	Fromage frais St Morêt	Edam	Yaourt nature et sucre
Barre bretonne	Compote de pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison	Cake à la noix de coco	Crème dessert vanille
Mousse chocolat au lait	Pain au lait + Fromage fondu	Pain et barre de chocolat	Viennoiserie	Sablé et fruit
Purée de pomme	Fruit	Yaourt nature	Lait ½ écrémé	Fromage blanc



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 08 au 12 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE Coupe du monde de foot	
Carottes râpées vinaigrette 	Melon 	Feuilleté fromage fondu	Bâtonnets de concombre et sauce au guacamole et fromage blanc	Tomate Vinaigrette 
 Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise	Rôti de dinde froid Taboulé à la menthe	Boulettes de bœuf sauce barbecue 	Fish burger (Colin alaska pané  , cheddar et sauce tartare)	Œuf dur  sauce béchamel
Brie	Cantal AOP 	Haricot vert persillé	Pommes de terre wedges	Epinards branches
Salade de fruits	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Yaourt aromatisé 	Fromage frais rondelé 	Fromage blanc type suisse et sucre 
Brioche et barre de chocolat noir Lait ½ écrémé	Madeleine x2 Fruit Petit fromage frais	Fruit de saison Palmier Compote allégée en sucre Yaourt à boire	Glace Petit beurre & sirop de menthe Fruit 	Tarte au citron  Marbré au chocolat Entremets vanille 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 15 au 19 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette	Melon 	Pâté de volaille cornichon	Salade verte vinaigrette 	Salade de tomate aux maïs 
Saucisse chipolatas Sp: Chipolatas de volaille	Sauté de veau sauce au thym	Hoki  sauce crème	Emincé de dinde au jus 	Tarte aux légumes
Lentilles	Pomme de terre grenaille	Pennes semi-complète 	Chutney de courgettes	Camembert 
 Yaourt nature et sucre	Fromage frais fraidou 	Emmental	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Fruit de saison
Fruit de saison	Compote de pomme allégé en sucre Madeleine	Fruit de saison	Clafoutis aux pêches et pistache	Fruit de saison
Pain + confiture Fruit 	Compote de fruits allégées en sucre Lait nature	Viennoiserie Petit fromage frais	Biscuits nappé chocolat Fruit et Liégeois vanille	Etoile fourré abricot Yaourt 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 22 au 26 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate  et mozzarella	Concombre  et maïs	Taboulé 	Buffet froid: melon, pastèque, taboulé	Pastèque
Poulet rôti  sauce aigre douce	Salade de Blé froid  , pois chiche à la marocaine et raisins secs	Sauté de bœuf  sauce poivrade	Poulet froid mayonnaise	Crispidor au fromage
Petit pois au jus		Brocolis persillés	Chips	Coquillettes semi-complète 
Fromage blanc type suisse et sucre 	Mimolette	Fromage fondu 	Plateau de fromage	Gouda
Beignet framboise 	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	Glace	Compote pomme pêche
Biscuit & lait nature Fruit	Pain au lait + confiture Fruit	Pain et barre de chocolat Yaourt nature 	Barre bretonne Lait nature Compote de fruits allégée en sucre	Pain et fromage portion 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 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave mimosa Vinaigrette	Tomate Vinaigrette	Tartinade de haricots rouges, épices mexicaines	Pastèque	Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
Korma de riz, brunoise provençale et petits pois	Steak haché de bœuf au jus	Filet de poisson frais sauce citron	Salade de riz thon au	Poulet rôti froid
Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre	Frites	Carottes à l'ail	Camembert	Taboulé
Fruit de saison	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Cake au chocolat	Fromage fondu
Barre bretonne	Pain au lait +confiture	Pain et barre de chocolat	Flan nappé caramel	Glace
Yaourt a boire	Fruit	Yaourt nature	Palmier	Viennoiserie
Purée de pomme			Purée de pommes bananes	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, ...

