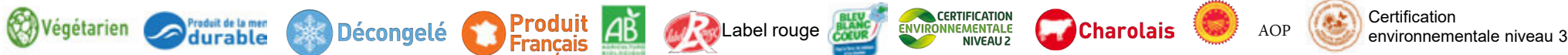


Menus de la Semaine du 01 au 05 juin 2026
















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
Fruit de saison	Compote de pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison	Cake à la noix de coco	Crème dessert vanille
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  Fruit de saison



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
<p>Betterave mimosa Vinaigrette </p> <p>Korma de riz, brunoise provençale et petits pois</p> <p>Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Barre bretonne Yaourt a boire Purée de pomme</p>	<p>Tomate  Vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf au jus </p> <p>Frites</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain au lait +confiture Fruit</p>	<p>Tartinade de haricots rouges, épices mexicaines</p> <p>Filet de poisson frais sauce citron </p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et barre de chocolat Yaourt nature </p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade de riz  au thon </p> <p>Camembert </p> <p>Cake au chocolat</p> <p>Flan nappé caramel Palmier Purée de pommes bananes</p>	<p></p> <p>Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)</p> <p>Poulet rôti froid </p> <p>Taboulé</p> <p>Fromage fondu </p> <p>Glace</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 06 au 10 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			BUFFET FROID	
 Pastèque Paëlla végétarienne aux fèves Mimolette Fruit de saison Pain et confiture Fromage blanc nature Fruit de saison	Taboulé à la menthe Sauté de dinde  sauce Orientale Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit de saison  Pain au lait Fromage fondu croc lait Jus de pomme	Radis beurre Filet de poisson frais  à l'huile d'olive & persillade Blé à la tomate  Cantal AOP  Ile flottante & sauce caramel Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	 Guacamole et chips tortilla Concombres en cubes vinaigrette  Rôti de bœuf froid sauce tartare Salade piémontaise Fromage blanc nature et sucre  Chou vanill  Madeleine Yaourt nature Fruit de saison	Poulet rôti Frites Yaourt aux fruits Ananas  Pain et beurre Lait nature Fruits



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 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves mimosa/Mâche</p> <p>Macaronis  semi complet sauce lentille verte et tomate </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madeleine Yaourt nature Jus d'orange</p>	<p>Férié</p>	<p>Tomate  basilic vinaigrette moutarde au Parmesan</p> <p>Sauté bœuf  aux oignons et sauce soja</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Paris Brest </p> <p>Cookie chocolat Fromage blanc type suisse Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Colin  sauce au citron</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Croissant Lait nature Compote pomme banane</p>	<p>Buffet froid</p> <p>Melon</p> <p>Poulet froid mayonnaise</p> <p>Taboulé</p> <p>Saint Paulin </p> <p>Glace</p> <p>Pain Fromage fondu croc lait Fruit de saison</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 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de crudités	Melon	Pastèque	Salade de riz	Pastèque
Bouillottes	Steak haché de bœuf	Rôti de porc sauce Charcutière	Fajitas viande hachée	Chipolatas de volaille grillée
Dahl de lentilles beluga	Pomme de terre au four grenaille	S/p: Rôti de dinde issu sauce charcutière	Yaourt nature et sucre	Pomme de terre grenaille au four
Brie	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Coquille		Edam
Flan pâtissier	Fruit de saison	Pont l'Evêque AOP		Fraise au sucre
Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	Pain Fromage fondu croc lait Jus de pomme	Etoile fourré abricot Yaourt nature Fruit de saison	Biscuits Fromage blanc type suisse Compote de pomme	Pain et confiture Lait nature Fruit de saison



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 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		BUFFET FROID		BARBECUE
Carottes râpées vinaigrette	Melon	 Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette	Tomate & dés de brebis vinaigrette
 Poulet rôti paprika	Sauté d'agneau  sauce tomate	 Rôti de veau	 Couscous boulette	Merguez
Haricots verts et pdt à l'ail	riz	Salade de pâtes	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Frites
Yaourt aromatisé 	 Croûte noire	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Fruits de saison	Emmental
Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait	 Glace		Salade de fruits
Cookie Fromage blanc type suisse Grenadine	Pain et barre de chocolat Lait nature Fruit de saison	Barre bretonne Yaourt nature Fruit de saison	Pain Fromage fondu croc lait Fruit de saison	Croissant Lait nature Compote pomme banane



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 août 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			BUFFET FROID	
Pastèque	Taboulé à la menthe	Radis beurre	Concombres en cubes vinaigrette 	Guacamole et chips de tortilla
Paëlla végétarienne aux fèves	Sauté de dinde  sauce Orientale	Filet de poisson frais  à l'huile d'olive & persillade	Rôti de bœuf froid sauce tartare 	Calamars à la romaine 
Mimolette	Haricots verts	Blé à la tomate	Salade piémontaise	Purée patate douce
Fruit de saison	Yaourt aromatisé 	Cantal AOP 	Fromage blanc nature  et sucre	Coulommiers
	Fruit de saison 	Ile flottante & sauce caramel	Chou vanille 	Ananas 
Pain et confiture Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain au lait Fromage fondu croc lait Jus de pomme	Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	Madeleine Yaourt nature Fruit de saison	Pain et beurre Lait nature Compote de pomme



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 10 au 14 août 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves mimosa/Mâche	Salade verte vinaigrette	Tomate basilic vinaigrette moutarde au Parmesan	Salade de pomme de terre	BARBECUE
Macaronis semi complet sauce lentille verte et tomate	Sauté de dinde sauce basquaise	Sauté bœuf aux oignons sauce soja	Colin sauce au citron	Carottes râpées vinaigrette
Camembert	Carottes persillées	Petits pois mijotés	Courgettes à la provençale	Poulet rôti
Fruit de saison	Saint nectaire	Yaourt nature et sucre	Gouda	Riz
Madeline	Liégeois saveur vanille	Paris Brest	Fruit de saison	Saint Paulin
Yaourt nature	Pain et confiture	Cookie chocolat	Croissant	Glace
Jus d'orange	Lait nature	Fromage blanc type suisse	Lait nature	Fromage fondu croc lait
	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison



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 août 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de crudités	Melon	Pastèque	Salade de riz	taboulé
Boullgour Dahl de lentilles beluga	Steak haché de bœuf Ketchup maison	Rôti de porc sauce Charcutière S/p: Rôti de dinde issu sauce Charcutière	Fajitas viande hachée	Chipolatas de volaille & merguez
Brie	Pomme de terre au four grenaille	Coquillette semi complète	Yaourt nature et sucre	<i>Chips</i>
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Pont l'Evêque AOP		Edam
Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Salade de fruits
	Pain Fromage fondu croc lait Jus de pomme	Etoile fourré abricot Yaourt nature Fruit de saison	Biscuits Fromage blanc type suisse Compote de pomme	Pain et confiture Lait nature Fruit de saison



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 24 au 28 août 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		BUFFET FROID		BARBECUE
Carotte râpées vinaigrette	Melon			
	Sauté d'agneau sauce tomate	Macédoine mayonnaise	Betterave Vinaigrette	Pastèque
Poulet rôti paprika		Rôti de veau		Merguez
	Riz	Salade de pâtes	Couscous boulette	Frites
Haricots verts/pdt à l'ail	Croûte noire	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Emmental
Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat au lait	Glace	Fruit de saison	Salade de fruits
Fruit de saison				
Cookie Fromage blanc type suisse Grenadine	Pain et barre de chocolat Lait nature Fruit de saison	Barre bretonne Yaourt nature Fruit de saison	Pain Fromage fondu croc lait Fruit de saison	Croissant Lait nature Compote pomme banane



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, ...

