

Menus de la Semaine du 31 août au 04 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  Vinaigrette Parmentier de canard  et purée de pomme de terre Yaourt nature et sucre  Compote de pomme allégée en sucre Pain au lait Fromage fondu croc lait Fruit de saison	Salade de pomme de terre Vinaigrette ciboulette Omelette   Haricots verts à l'ail Fromage frais Rondelé Fruit de saison Pain et confiture Fromage blanc nature Jus de pomme	Melon Roti de bœuf  Sauce romarin Petits pois mijotés Fromage blanc type suisse nature et sucre  Donuts  Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	Menu de rentrée  Tomates  et basilic Vinaigrette Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron  Penne semi complète  Petit fromage frais au lait entier sucré Fruit de saison Sablé Yaourt nature Fruit de saison	Salade de lentilles échalotes Emincé de dinde  sauce aigre douce Purée de patate douce Saint Nectaire AOP  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 07 au 11 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de rissetis aux petits légumes Vinaigrette	Pastèque	Rillette de thon	Betteraves Vinaigrette fromage blanc	Carottes râpées Vinaigrette
Sauté de bœuf jus aux oignons	Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental	Poulet rôti Sauce basquaise	Macaronis sauce légumes minestrone	Parmentier de colin d'Alaska et purée de pois cassés
Carotte au jus	Semoule sauce tomate	Blettes persillées et Riz		
Tomme blanche	Saint nectaire	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	Mimolette
Fruit de saison	Compote de pomme et banane allégée en sucre	Fruit de saison	Cake nature	Fruit de saison
Madeleine Petit fromage frais sucré Jus d'orange	Pain et confiture Lait nature Fruit de saison	Palmier Yaourt nature Jus de pomme	Croissant Lait nature Compote pomme coing	Pain Fromage fondu croc lait 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 14 au 18 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate  Vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte  Vinaigrette	Concombres en rondelles Vinaigrette	Œuf dur  sauce fromagère à l'estragon
Escalope de dinde  sauce estragon	Poisson frais  sauce coco citron vert	Haché de veau  sauce tomate	Jambon blanc de porc  S/P : jambon de dinde 	Chili végétal, haricots rouges Et riz 
Ratatouille Et boulgour 	Coquillettes 	Haricots beurre persillés	Purée de courgettes à l'huile d'olive et tournesol	
Emmental	Petit fromage frais nature sucré	Cantal AOP 	Yaourt aromatisé framboise 	Camembert
Coupelle de purée de pomme 	Fruit de saison	Tarte au flan 	Semoule au lait	Fruit de saison
Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	Pain Fromage fondu croc lait Jus de pomme	Madeleine Yaourt nature Fruit de saison	Sablé Petit fromage frais sucré Fruit de saison	Pain et confiture Lait nature Compote de pomme



AOP



Certification
environnementale niveau 3



noaetpaille.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 21 au 25 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  Sauté de bœuf Sauce tomate  Chou fleur persillé Coulommiers  Fruit de saison Palmier Yaourt nature Grenadine	Melon  Couscous végétal aux 5 légumes, raisins secs, pois chiches Et semoule  Fromage frais St Moret  Dessert lacté gélifié saveur vanille Pain et pâte à tartiner Lait nature Fruit de saison	Betteraves Vinaigrette Omelette  sauce tomate Crumble de carotte et potiron Yaourt nature et sucre  Fruit de saison Barre bretonne Petit fromage frais sucré Compote pomme poire	 Nouvelle recette Chips maïs oignons confits crème fromagère Fourme d'Ambert et noix Cordon bleu  de volaille Penne rigate  Edam Cake cacao Pain Fromage fondu croc lait Jus de pomme	Tomates  et basilic Vinaigrette Merlu  sauce au citron Haricots verts persillés Fromage blanc aromatisé aux fruits Fruit de saison Croissant 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 28 septembre au 02 octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées  Vinaigrette au miel	Feuilleté au fromage fondu	Salade iceberg Vinaigrette échalote	Œuf dur  vinaigrette	Chou blanc râpé  Vinaigrette
Dahl de lentilles corail  Et riz 	Poisson frais  sauce curry	Macaronis semi complets  sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise	Roti de porc  sauce moutarde S/P: Roti de dinde  sauce moutarde	Boulette de bœuf  Sauce au thym
Emmental	Haricot plat		Purée de pomme de terre	Boulgour 
Compote de pommes allégée en sucre	Petit fromage frais sucré	Tomme grise	Fromage frais St Moret 	Yaourt nature et sucre 
	Fruit de saison	Entremet pistache		Chou crème vanille 
Madeline Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain et Fromage fondu croc lait Jus de pomme	Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	Fruit de saison Sablé Yaourt nature 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 05 au 09 Octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives  et pommes Vinaigrette miel Poulet rôti  sauce pomme curry crémée Riz  Yaourt aromatisé Smoothie abricot pomme banane Madeleine Lait nature Fruit de saison	Taboulé  Coquillettes  sauce champignon à la crème Fromage fondu Vache qui rit  Fruit de saison Pain et beurre Yaourt nature Jus d'orange	Radis beurre Rôti de bœuf  sauce aux olives Haricots verts Mimolette Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Palmier Petit fromage frais sucré Fruit de saison	Tomates  vinaigrette Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et citron Petits pois Yaourt nature et sucre  Beignet aux pommes  Croissant Lait nature Fruit de saison	Betteraves Vinaigrette fromage blanc Blé courgette façon caponata câpre  Brie Fruit de saison Pain Fromage fondu croc lait Compote pomme



AOP



Certification
environnementale niveau 3



noaetpaille.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 12 au 16 Octobre 2026



Semaine du goût :
Le pain



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc râpé, raisin sec Vinaigrette  Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise  Cantal  Purée de pommes et pain d'épices Pain au chocolat Lait nature Fruit de saison	Pain bruschetta, mayonnaise, pesto rosso, œuf et salade verte Roti de veau  Purée de céleri Fromage frais St Môret  Mousse au chocolat au lait Cookie Yaourt nature Fruit de saison	Pain polaire et rillettes de colin d'Alaska  et haricots blanc Sauté de bœuf  sauce chasseur Riz Yaourt nature et sucre  Fruit de saison Pain Fromage fondu croc lait Jus de pomme	Carottes râpées vinaigrette  Poisson frais  Sauce basilic Potatoes Camembert Brioche perdue myrtilles Sablé Petit fromage frais sucré Fruit de saison	Betteraves et croutons vinaigrette Roti de dinde  Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym Petit fromage blanc aromatisé aux fruits Fruit de saison Pain et confiture 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 19 au 23 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Salade verte vinaigrette 	Feuilleté fromage fondu	Concombres rondelles crème persillée 	Chou blanc Vinaigrette au miel 
Œuf dur sauce béchamel 		Rôti de bœuf sauce au thym 	Penne semi-complètes pois chiches à la marocaine et raisins secs 	Cordon bleu de volaille 
Epinards branches	Parmentier au colin d'Alaska et lentille et purée brocolis	Haricots verts et blé 		Riz  sauce tomate
Coulommiers	Edam 	Yaourt aromatisé vanille 	Fromage blanc nature et sucre	Fromage fondu Croc lait 
Fruit de saison	Entremet chocolat	Fruit de saison	Agrumadine à boire (agrumes et grenadine) Pain Fromage fondu croc lait Fruit de saison	Banane sauce chocolat
Cookie Petit fromage frais sucré Grenadine	Pain et pâte à tartiner Lait nature Fruit de saison	Barre bretonne Yaourt nature Compote pomme coing		Croissant 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 26 au 30 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Pâté breton	Soupe de légume crémée	Céleri  rémoulade aux pommes	Haricots verts, échalotes vinaigrette
Parmentier au bœuf  épeautre et purée de potiron	Emincé de dinde  sauce moutarde	 Fajitas égrené végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Merlu  sauce tomate paprika crémée	Rôti de porc  sauce pruneaux Rôti de dinde  sauce pruneaux
	Chou fleur et coquillettes 		Carottes	Semoule 
Fromage fondu Croc lait 	Yaourt nature et sucre 	Brie	Petit fromage blanc aromatisé aux fruits	Emmental 
Compote de pomme	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Gâteau fromage blanc	Fruit de saison
Pain et confiture Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain au chocolat Lait nature Compote pomme poire	Madeleine Yaourt nature Fruit de saison	Pain Fromage fondu croc lait Fruit de saison	Sablé 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, ...

