













# Menus de la Semaine du 03 au 07 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Vive les crêpes
Soupe de légumes	Salade de haricots blancs au cerfeuil <i>Vinaigrette aux herbes</i>	Soupe de potiron	Salade verte vinaigrette	Céleri rémoulade 
Boulettes sarrasin lentilles et légumes sauce tomate	Sauté de bœuf  sauce au thym	Merlu  sauce citron	Pommes de terre lardons et fromage à tartiflette S/p: Gratin pomme de terre, dés dinde et fromage tartiflette	Macaroni  semi complet à la bolognaise 
Petits pois mijotés		Riz  et épinards branche à la crème	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Saint Nectaire AOP 
Yaourt nature et sucre 	Carottes	Tomme blanche		
Fruit de saison	Yaourt aromatisé 	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Crêpe sucrée et confiture
Pain & fromage fondu Kiwi	Brioche & Barre de chocolat Jus de pommes	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Barre bretonne & compote Jus d'orange	Sablé de Retz & fruit Fromage blanc Bio



Label rouge



AOP



[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 10 février au 14 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage	Salade verte vinaigrette	Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette	Endives aux pommes	Salade de lentilles
Emincé de saumon sauce tomate	Couscous boulette de bœuf, merguez et ses légumes	Aiguillettes de poulet  sauce champignons crémée	Steack haché de bœuf au jus	Crispidor au fromage
Brocolis béchamel	Edam	Penne	Frites	Haricots verts vinaigrette
Fromage blanc nature et sucre		Coulommiers	Fromage frais Fraidou	Fromage fondu
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Purée pomme banane	Cake à la noix de coco	Purée de pommes
Palmier & compote Lait ½ écrémé	Biscuit & Yaourt nature Bio Jus de pommes	Petit suisse aux fruits & madeleine Sirop	Pain & fromage fondu Fruit Bio	Pain au lait & confiture Fruit



Label rouge


















AOP



[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 17 février au 21 février 2025 *Vacances scolaires*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte aux croûtons	Pommes de terre <i>vinaigrette</i>	Céleri râpé  <i>Vinaigrette crémeuse ciboulette</i>	Soupe Brocolis et mascarpone	Chou rouge <i>Vinaigrette</i>
Riz  chili con carne 	Sauté de veau  sauce poivrade (carotte, oignon, persil)	Gratin de pâtes au Jambon blanc  S/p: Gratin de pâtes Jambon de dinde 	Colin d'Alaska Dés  sauce oseille	  <b>Parmentier lentille verte champignon purée butternut chapelure noisette</b>
Pont-l'Éveque AOP 	Haricots verts persillés	Pâtes à la crème	Blé 	Salade verte 
Liégeois au chocolat	Fromage frais cantafrais	Yaourt nature et sucre 	Fromage blanc nature et sucre	Pointe de brie 
Rocher coco & compote de pommes Lait ½ écrémé	Fruit de saison Biscuit céréales & yaourt nature Bio	Compote pomme fraise Pain & confiture Fruit	Fruit de saison Barre bretonne & Fruit Entremet vanille	Gâteau basque  Viennoiserie & jus d'orange



Label rouge



AOP



[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 24 février au 28 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges sauce ravigote	Carottes râpées <i>Vinaigrette au curry</i>	Soupe de légumes	Salade verte <i>Vinaigrette</i>	Œuf dur  mayonnaise
Bœuf sauté  sauce goulash	Colin Alaska pané  au riz soufflé et citron	Poulet rôti  au jus	Sauté de porc  sauce curry crémée S/p: Sauté de dinde  sauce curry crémée	Coquillettes  semi complètes sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar
Boulgour	Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre au fromage type parmesan	Pommes de terre quartier avec peau	Haricots beurre	
Fromage blanc et sucre	Camembert	Yaourt aromatisé framboise	Fromage fondu	Emmental
Fruit de saison	Mousse au citron	Fruit de saison	Eclair chocolat	Fruit de saison
Sablé & Fruit Flan nappé caramel	Pain & barre de chocolat Yaourt nature	Brioche & confiture Lait ½ écrémé	Viennoiserie & yaourt à boire	Pain & fromage fondu Compote de fruit



Label rouge




AOP



[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

## Semaine du 03 mars au 07 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <b>Repas du carnaval</b>				
<p>Radis et beurre</p> <p>Merlu bretonne (crème champignons, poireaux)</p> <p>Riz</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Parmentier volaille aux épices douces édamamé</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Sauté de veau sauce marengo (tomate, champignons)</p> <p>Semoule</p> <p>Comté</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille caramel</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Hot dog saucisse S/p: Hot dog saucisse de volaille</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Donuts</p>	<p>Soupe de lentilles au cumin</p> <p>Œuf dur béchamel</p> <p>Epinards branches</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Banane sauce chocolat et amande effilées</p>
<p>Quatre quart</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Pain au lait + confiture</p> <p>Fruit</p>	<p>Sablé et fruit</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Lait ½ écrémé</p>



Label rouge



AOP


















[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, ...

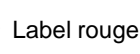


Noa et Papille

# Menus

## Semaine du 10 mars au 14 mars














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé (semoule  )	Pomelos et sucre M:J us de pamplemousse	Soupe de courgette et fromage fondu vache qui rit	Coleslaw rouge (carotte, chou rouge,  ) mayonnaise)	Oeuf dur  sauce cocktail 
Sauté de bœuf  sauce provençale	Emincé de dinde  au jus	Hoki  sauce citron	Jambon blanc  S/p: Jambon de dinde 	Pennes semi complètes  sauce légumes, pois cassés et graines de courge
Haricots verts	Blé  à la tomate	Riz et lentilles  à l'indienne (épices tandoori)	Purée de panais et pommes de terre	
Bûche de lait mélange	Tomme grise	Coulommiers	Saint Paulin 	Fromage Saint Marcelin
Fruit de saison 	Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison	Gâteau façon Financier à la farine de pois chiches	Fruit de saison
Barre de céréales Lait nature	 Yaourt nature sucré & madeleine et Fruit	Palmier Compote allégée en sucre et Lait ½ écrémé	Sablé & yaourt à boire Fruit	Sablé coco & sirop 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 17 mars au 21 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves vinaigrette  Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs Camembert Dessert lacté gélifié saveur vanille Viennoiserie Fruit	Chou blanc  vinaigrette Dés de colin  sauce citron Petits pois mijotés Brie Fruit de saison  Pain + Saint morêt Fruit	Rillettes de canard Macaronis  sauce bolognaise au bœuf Cantal  Beignet à la Framboise  Barre de céréales Lait nature	Salade verte  et croûtons Nuggets de poulet & ketchup Pommes grenaille au four Emmental  Gâteau chocolat poire Biscuits nappé chocolat Lait nature	Carotte râpée  vinaigrette Sauté de bœuf  au jus Purée de courgette Mimolette Fruit de saison Madeleines 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 24 mars au 28 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de légumes 	Endives  vinaigrette	Crêpe à l'emmental	Rosette cornichon Sp: Galantine de volaille	Mâche, betteraves  vinaigrette
Riz  dahl de lentilles corail et amandes	Poulet rôti  au jus	Sauté de porc  sauce romarin S/p: Sauté de dinde issu 	Steak haché de veau sauce tomate	Parmentier au colin d'Alaska et saumon  à la purée céleri
Tomme blanche	Haricots verts à l'ail	Brocolis	Carottes et coquillettes  semi complète	Salade verte 
Fruit de saison 	Saint nectaire	Bleu	Brie	Mimolette
	Tarte au flan pâtissier	Fruit de saison 	Compote pommes fraise allégée en sucre	Fruit de saison 
Pain Tartare	Madeleine x2 Fruit	Sablé et fruit Fromage blanc 	Palmier Fruit	Pain + confiture Lait aromatisé fraise

















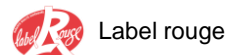
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...





# Menus de la Semaine du 31 mars au 04 avril














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  croutons 	Pommes de terre grenaille moutarde à l'ancienne	Champignons vinaigrette	Salade coleslaw 	Céleri  vinaigrette au curry
Sauté de bœuf au thym	Filet de poisson frais 	Œuf à la coque pain de mie	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette 	Sauté dinde  au jus
Riz	Carottes	Pommes de terre wedges		Haricots verts
Camembert 	Maroilles	Cantal AOP 	Gouda	Bûche de lait mélange
Liégeois vanille caramel	Fruit de saison 	Compote poire allégée en sucre	Fruit de saison 	Eclair au chocolat 
Pain et barre de chocolat Yaourt nature 	Pain au lait + confiture Fruit	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Sablé et fruit Fromage blanc 	Quatre quart Jus d'orange

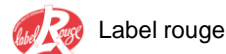


[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 07 au 11 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne Sp: Pâté de volaille	Chou blanc  aux raisins	Haricots beurre vinaigrette	Taboulé (semoule  )	Carottes râpées  vinaigrette
Sauté de bœuf  Façon bourguignon	 Coquillettes semi complète  sauce tomate lentille égréné végétal graine courge	 Brandade colin d'Alaska	Cuisse de poulet  sauce curry	Crispidor au fromage
Petits pois au jus		Salade verte 	Courgettes provençales	Frites
Edam	Morbier	Livarot	Coulommiers	Mimolette
Compote de pommes allégée en sucre	Petit suisse aux fruits	Mousse au chocolat au lait	Gâteau au 4 épices	Fruit de saison 
Biscuit sec + yaourt nature  Jus de pomme	Yaourt nature sucré et petit beurre Fruit	Sablé coco & sirop de menthe  Fruit 	Madeleine x2 Fruit	Palmier Compote allégée en sucre et Lait ½ écrémé



AOP
















[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 14 au 18 avril

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cœur de palmier vinaigrette	Pizza tomate emmental mozzarella	Feuilleté au fromage	Concombre  vinaigrette balsamique	Radis beurre
Riz  et chili végétal aux haricots rouges 	Porc sauté  jus aux d'herbes S/p: Sauté de dinde 	Gratin de pâtes  aux dés de jambon de dinde 	Dés saumon  coco citron vert	Escalope de volaille au jus
Pont l'évêque	Haricots verts	Bûche de chèvre	Epinards branche à la crème	Chou-fleur et pommes de terre sauce béchamel
Fruit de saison	Brie	Fruit de saison	Camembert	Comté 
Madeleine x2	Fruit de saison 	Fruit de saison	Beignet aux pommes 	Crème dessert saveur vanille
Compote de fruits allégées en sucre	Etoile fourré chocolat	Viennoiserie	Biscuits nappé chocolat	Pain + confiture
	Yaourt nature 	Jus d'orange	Fruit et lait nature	Fruit 



Label rouge



Charolais



AOP



[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, ...



Noa et Papille

# Menus de la Semaine du 21 au 25 avril

## Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="background-color: #f96; padding: 5px; transform: rotate(-45deg); font-weight: bold; color: white;">C'EST LA FÊTE</div> <div style="text-align: center;"> <h3>Repas du printemps</h3> </div> </div>				
Férié	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Courgettes et riz </p> <p>Pyrénées</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte  et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce tomate basilic</p> <p>Coquillettes semi complète </p> <p>Cabecou</p> <p>Petit pot vanille chocolat</p>	<p>Concombres  vinaigrette au cumin</p> <p>Semoule  sauce Curry pois chiches épinards &amp; graines de courges </p> <p>Cantal </p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p>
	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Lait ½ écrémé</p>	<p>Pain au lait + confiture</p> <p>Fruit</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Fruit</p>



Label rouge











AOP



[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 Du 28 avril au 30 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Carottes râpées vinaigrette	Salade verte  vinaigrette	Pommes de terre à la moutarde à l'ancienne		
Omelette  	Filet de poisson frais  Purée de courgettes	Rôti de veau  sauce forestière		
Gratin de chou-fleur et brocolis		Boulgour 		
Fourme d'ambert	Camembert 	Mimolette		
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Compote de pommes		
Barre de céréales Lait nature	Sablé + yaourt à boire Fruit	Palmier Compote allégée en sucre et Lait ½ écrémé		



Label rouge



AOP



[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, ...



Noa et Papille