

Menus de la Semaine du 09 au 13 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE - LUNDI DE PENTECOTE	Salade de coquillettes 	Coleslaw  (chou blanc, carotte, mayonnaise)	Melon	Salade verte  Vinaigrette balsamique
	Sauté de dinde  aux petits oignons	Merlu  sauce oseille	Wing's de poulet 	Pizza aux poivrons, tomate, oignons, mozzarella
	Haricots verts	Courgettes sautées	Pdt grenaille au four	
	Carré de l'est	Saint nectaire 	Brie	Saint Paulin 
	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Cake aux daims	Fruit de saison
	Biscuit sec + yaourt nature  Jus de pomme	Petit beurre & sirop de menthe  Fruit 	Palmier Compote allégée en sucre et Lait 1/2 écrémé	Madeleine x2 Fruit



AOP



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 juin 2025



Menus de la semaine réalisé par les enfants du centre de loisirs

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coquillettes  au basilic	Salade de carottes et courgettes  façon coleslaw	Concombre  vinaigrette	Tomate maïs vinaigrette	Salade verte  et croûtons vinaigrette
Duo colin d'Alaska et saumon  sauce basquaise	 Penne semi complet sauce 4 fromages parmesan mozzarella bleu et cheddar	Poisson blanc  pané croustillant	Sauté de dinde  sauce paprika persil	Steak haché de bœuf  Au jus
Petits pois	Yaourt nature  et sucre	Frites	Haricots verts	Riz 
Bûchette lait de mélange (vache & chèvre)	Yaourt nature  et sucre	Yaourt nature brassé 	Petit fromage blanc aux fruits	Fromage fondu vache qui rit 
Ananas	Glace petit pot vanille chocolat	Compote pommes et poires allégée en sucre	Brownie	Banane sauce chocolat
Madeleine x2	Pain + confiture	Viennoiserie	Biscuits nappé chocolat	Etoile fourré chocolat
Compote de fruits allégées en sucre	Fruit 	Jus d'orange	Fruit et lait nature	Yaourt nature 



Label rouge



AOP



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 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
C'EST LA FÊTE				
			Au revoir les grands: c'est les vacances	
Salade verte vinaigrette 	Melon vert 	Tomates Vinaigrette 	Pastèque & melon	Macédoine mayonnaise
Poulet rôti  au jus	Riz, pois chiche tikka massala et graine de courge	Sauté de boeuf sauce façon orientale 	Fishburger 	Coquillettes  façon carbonara au jambon de dinde
Haricots beurre à la tomate	Mimolette	Aubergines gratinées	Pommes de terre quartier avec peau	
Edam	Fruit de saison	Cheddar	Cheddar	Saint Nectaire AOP 
Beignet framboise 		Semoule au lait	Fraise chantilly	Fruit de saison
Gaufre & lait fraise Fruit	Pain et barre de chocolat Yaourt nature 	Pain au lait + confiture Fruit	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Barre bretonne Fruit



Label rouge



AOP



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 du 30 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates </p> <p>Vinaigrette au basilic</p> <p> Nuggets de blé et ketchup</p> <p>Farfalles</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Barre de céréales</p> <p>Lait nature</p>				



Label rouge



AOP



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 juin au 04 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomate  et Vinaigrette	Pizza tomate et fromage (mozzarella et emmental)	Carottes râpées	Melon charentais 
	Bœuf sauté  sauce aux olives	Dés de saumon sauce basilic	Riz Korma 	Merlu sauce basquaise
	Semoule	Courgettes sautées	Yaourt aromatisé 	Penne semi complet
	Gouda	Camembert 	Salade de fruit	Fromage fondu 
	Flan nappé caramel à la vanille	Fruit de saison		Glace petit pot vanille chocolat
	Barre bretonne Fruit de saison	Pain au lait + confiture Fruit	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Pain et barre de chocolat Yaourt nature 



Label rouge



AOP



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 7 au 11 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette au basilic</p> <p>Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et citron</p> <p>Ratatouille Semoule </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chipolatas SP: Saucisse de volaille façon chipolata</p> <p>Pdt grenaille au four</p> <p>Fromage blanc nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque </p> <p>Crispidor</p> <p>Haricots verts</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes pêches <i>Allégée en sucre</i></p>	<p>Taboulé</p> <p>Macaronis semi complet  sc canard haricot blanc tomate façon bolognaise</p> <p>Yaourt vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Samoussa</p> <p>Riz Poulet tandoori</p> <p>Comté </p> <p>Glace bâtonnet</p>
<p>Sablé + yaourt à boire Fruit</p>	<p>Barre de céréales Lait nature</p>	<p>Palmier et compote de pommes Lait ½ écrémé</p>	<p>Yaourt nature sucré et madeleine Fruit</p>	<p>Viennoiserie, jus</p>



Label rouge



AOP



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 18 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon 	Feuilletés au fromage	Salade verte /crouton 	Pastèque
	Boulette de sarrasin aux lentilles	Sauté de de veau	Gratin de pate au Jambon de dinde	Parmentier (colin d'Alaska pomme de terre) Salade verte 
	Blé	Riz		
	Tomme blanche	Fromage frais petit moulé	Petit fromage frais sucré	Edam
	Liégeois chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis pêche amandes	Glace
	Pain + confiture Fruit	Biscuit céréales Lait nature	Madeleine Fruit	Viennoiserie /jus



Label rouge



AOP



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 21 au 25 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Tomates /Mozzarella vinaigrette basilic</p> <p>Hoki  sauce citron</p> <p>Riz  créole</p> <p>Coulommiers </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Barre bretonne Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Beignets sticks de mozzarella Et ketchup</p> <p>Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et tartare Yaourt à boire</p>	<p>Concombres  et maïs</p> <p>Sauté de dinde issu  sauce moutarde</p> <p>Boulgour </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Glace</p> <p>Sablé et fruit Fromage blanc </p>	<p>Taboulé </p> <p>Pâtes bolognaises & gruyère râpé</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Flan</p> <p>Pain et vache qui rit Sirop</p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade de riz  (tomate, olive, cœur de palmier, thon, poivron)</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Salade de fruits</p> <p>Viennoiserie Fruit</p>



Label rouge



AOP



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 28 juillet au 1^{er} août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Barbecue
Pâté de volaille cornichon	Melon	Œuf dur  et mayonnaise	Concombre  vinaigrette	Pastèque
Aiguillette de poulet	Steak haché de bœuf sauce poivrade 	 Fajitas égrené végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Colin d'Alaska sauce agrumes 	Merguez
Coquillettes sauce fèves pesto et cantal râpé	Semoule		Riz 	Salade de riz
Emmental	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Yaourt aromatisé 	Tomme grise	comté
Fruit de saison 	Beignet aux pommes 	Glace	Dessert lacté gélifié chocolat	Glace vanille fraise
Pain et barre de chocolat Yaourt nature 	Pain au lait et confiture Fruit 	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Sablé et fruit Fromage blanc	Viennoiserie /jus



Label rouge



AOP



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 4 au 8 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette au basilic</p> <p>Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et citron</p> <p>Ratatouille Semoule </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de blé aux légumes</p> <p>Sauté de dinde  sauce façon orientale</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque </p> <p>Riz  korma brunoise de légumes provençaux et petit pois</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Glace</p>	<p>Salade verte/Maïs</p> <p>Pizza jambon de dinde  (poivron, fromage, oignon)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres  Vinaigrette</p> <p>Chipolatas S/P: Saucisse de volaille façon chipolata</p> <p>Pdt wedges</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Glace bâtonnet</p>
<p>Barre bretonne Fruit</p>	<p>Pain au lait + confiture Fruit</p>	<p>Viennoiserie Lait1/2 écrémé</p>	<p>Pain et barre de chocolat Yaourt nature </p>	<p>Viennoiserie/jus</p>



Label rouge



AOP



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 14 aout 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate /Maïs	Melon	Pâté de volaille/cornichons	Accras de morue 	
Parmentier (colin Alaska Pomme de terre)	 Torsades sauce légumes, Pois cassés et graines de courge	Sauté de de veau	Couscous de boulettes	
 Salade verte		Riz	Semoule	
Edam	Tomme blanche	Fromage frais petit moulé	Petit fromage frais sucré	
Glace à l'eau	Liégeois chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis pêche amandes	
Sablé+ yaourt à boire Fruit	Barre de céréales Lait nature	Palmier et yaourt aromatisé Sirop	Yaourt nature sucré et madeleine fruit	



Label rouge



AOP



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 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu estivale				
<p>Tomates  vinaigrette basilic</p> <p>Hoki sauce citron </p> <p>Riz  créole</p> <p>Coulommiers </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Pain +confiture Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Beignets sticks de mozzarella et ketchup </p> <p>Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Biscuit céréales Lait nature</p>	<p>Concombres  et maïs </p> <p>Salade de pâtes (Tomate , olive, poivron, cœur de palmier)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Glace petit pot vanille fraise</p> <p>Viennoiserie Fruit</p>	<p>Taboulé </p> <p>Pâtes bolognaise &gruyère râpé</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Banane topping chocolat et amandés éffilées</p> <p>Pain et tartare Sirop</p>	<p>Pastèque</p> <p>Sauté de boeuf  sauce provençale</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Chou vanille </p> <p>Viennoiserie /jus</p>



Label rouge



AOP



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 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes Mayonnaise	Melon	Œuf dur  et mayonnaise	Concombre  vinaigrette	 Salade verte aux croûtons
Nuggets de poulet	 Steak haché de bœuf Sauce poivrade	 Fajitas égréné végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Colin d'Alaska  sauce citron	Poulet au curry
Coquillettes sauce fèves Pesto et cantal râpé	Haricot vert	Yaourt aromatisé 	Pâte 	Riz
Fromage frais petit moulé	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Glace	Tomme grise	Petit fromage frais nature sucre
Fruit de saison	Beignet aux pommes 	Dessert lacté gélifié chocolat	Glace	
Barre bretonne Yaourt à boire	Pain et petit louis Fruit	Sablé et petit filou Sirop	Pain et confiture Lait ½ écrémé	Viennoiserie/jus



Label rouge



AOP



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