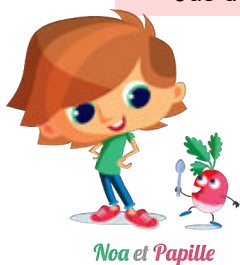


Menus de la Semaine du 02 au 06 décembre 2024



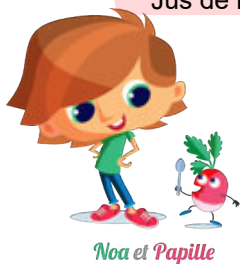
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts vinaigrette	Salade verte et radis rondelle <i>Vinaigrette au miel</i>	Potage potiron carotte	<i>Terrine de volaille cornichon</i>	Salade d'endives aux noix
Merlu sauce fruit de mer	Farfalles sauce fromage à tartiflette, emmental et oignons frites	Sauté de veau sauce chasseur	Hachis parmentier	Wings de poulet ketchup
Boulgour	Fromage blanc sucré	Riz	Yaourt aromatisé	Frites
Fromage frais saint morêt	Salade de fruits frais au miel	Brie	Petit pot de glace vanille chocolat	Fromage fondu vache qui rit
Fruit de saison		Fruit de saison		Banane
Pain & tartare Jus de pommes	Brioche & barre de chocolat Fruit	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Sablé de Retz & fruit Fromage blanc bio	Quatre quarts & compote Jus d'orange



Menus de la Semaine du 09 au 13 décembre 2024



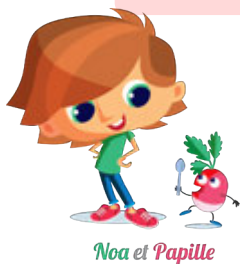
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge  vinaigrette aux herbes Fricadelles de bœuf au jus  Haricots verts  à l'ail et Blé Comté AOP  Fruit de saison Biscuit sec & yaourt nature Bio Jus de multi fruits	Betteraves vinaigrette Poulet rôti  sauce 4 épices Riz Yaourt nature et sucre  Crème dessert vanille Yaourt nature sucré & Petit beurre Fruit	Carottes râpées  vinaigrette Emincé de saumon sauce citron Farfalles Petit fromage frais rondelé  Fruit de saison Sablé coco & sirop Fruit Bio	Salade de haricots rouges et épices chili Fricadelles de bœuf au jus  Purée Camembert  Gâteau au caramel Madeleine x 2 Fruit	Salade verte Vinaigrette moutarde  Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs Emmental  Fruit de saison Palmier & Compote Lait ½ écrémé



Menus de la Semaine du 16 au 20 décembre 2024



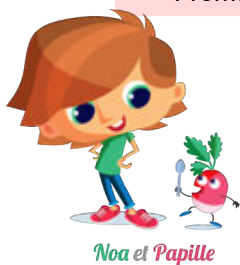
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Noël	
Macédoine  mayonnaise	Salade coleslaw 	Radis beurre	Rillettes aux deux saumons et cranberry et blinis	Haricots beurre à l'échalote
 Boulgour  sauce curry, pois chiche, épinards aux graines de courges	Colin d'Alaska  sauce oseille	Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale	Bouchée à la reine (Filet de dinde)	Ravioli de bœuf sauce tomate
Brie	Semoule  aux petits légumes	Torsades	Riz façon pilaf	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre  Gaufre au sucre	Fromage frais cantafrais Purée de pomme abricot	Babybel Gâteau maison au chocolat chantilly et mascarpone	Fruit de saison
Madeleine x2 Compote de fruits	Biscuit céréales granny & yaourt nature Bio	Pain & Confiture Fruit	Pain d'épices & clémentines Chocolat chaud	Viennoiserie Jus d'orange



Menus de la Semaine du 23 au 27 décembre 2024



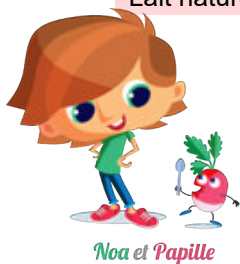
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette  Poulet rôti  sauce forestière Pommes rösti Saint Paulin Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Croisillon de fromage sur son lit de salade Manchon de canard confit Poêlée ardéchoise Petit louis Buchette glacée chocolat vanille	NOEL	Soupe de chou-fleur au curry  Coquillettes semi-complètes  sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar Yaourt nature et sucre  Fruit de saison 	Salade verte Vinaigrette agrumes cannelle Colin d'Alaska  pané riz soufflé et citron Riz safrané Coulommiers  Beignet à la framboise 
Sablé & fruit Fromage blanc Bio	Moelleux citron & lait ½ écrémé Fruit		Brioche & confiture fruit	Pain & barre de chocolat Yaourt nature Bio



Menus de la Semaine du 30 au 31 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage	Salade coleslaw 			Potage de légumes
Merguez au jus	Escalope de volaille sauce forestière		Céleri rémoulade	
Semoule 	Pommes röstl		Tomates farcis au coulis de tomate	Pâtes champignons à la crème
Fromage blanc et sucre	Mimolette		Riz blanc	
Purée de pommes 	Tarte tropézienne		Camembert 	Petit fromage frais aux fruits
Barre de céréales Lait nature	Petit beurre & Yaourt à boire Fruit		Pain & Samos Compote de fruit	Eclair chocolat Viennoiserie Lait ½ écrémé



Menus de la Semaine du 06 au 10 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				C'EST LA FÊTE La galette des rois
Salade verte aux croûtons	Pommes de terre Vinaigrette au pesto rouge	Coleslaw (carotte, chou blanc , mayonnaise)	Soupe de potiron lentilles corail miel et emmental	Endive
Sauté de bœuf sauce orientale (tomate, potiron, oignon, quatre épices)	Nuggets de pois chiche et ketchup	Escalope de volaille sauce champignons	Jambon blanc Sp: Jambon de dinde	Merlu sauce curry
Semoule	Haricots verts	Coquillettes semi complète	Purée d'épinards	Riz
Cantal AOP	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fromage frais petit louis	Petit fromage frais nature au lait entier
Purée de pommes pêche	Fruit de saison	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	Galette frangipane
Barre bretonne Compote de pommes Lait aromatisé	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Brioche & confiture Fruit bio	Sablé & fruit Fromage blanc Bio	Pain & tartare 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 13 au 17 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 « Les agrumes »	
Betterave <i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>	Crêpe au fromage	Soupe de champignons et pommes de terre	Salade verte vinaigrette aux agrumes et topping noix de cajou	Carottes râpées  vinaigrette
Penne  sauce aux 3 fromages	Poisson frais  sauce fruits de mer	Sauté de bœuf  sauce au thym	Saucisse de Strasbourg et ketchup  Sp: Saucisse de volaille 	Sauté de dinde  sauce agrumes
Yaourt nature et sucre 	Haricots verts persillés	Riz 	Frites	Boullgour
	Camembert	Edam 	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cake mandarine et cacao	Fruit de saison
Viennoiserie Lait ½ écrémé	Grillée Normand & yaourt n fruit	Palmier & Compote de pommes Jus d'orange	Yaourt nature sucré Bio & Madeleine Fruit	Pain au lait & Fruit Bio Sirop



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 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves vinaigrette	Chou rouge Vinaigrette à l'huile de noix	 Céleri rémoulade	Coquillettes  au basilic	Soupe Dubarry (Chou-fleur & pomme de terre)
Colin  aux épices douces	Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne	Pommes de terre cube sauce butternut carottes pois chiche raisins	Rôti de veau  sauce curry	Omelette 
Riz  et lentilles à l'indienne (épices tandoori)	Blé  et Brocolis		Petits pois mijotés	Haricots verts
Pont l'évêque AOP 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Brie	Fromage frais tartare nature	Yaourt nature et sucre 
Purée de pomme banane 	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Gâteau au chocolat	Fruit de saison
Viennoiserie Fruit	Pain & Fromage fondu Fruit Bio	Barre de céréales Lait ½ écrémé	Sablé de Retz & Compote de pommes Jus de fruits	Pain & confiture Sirop



Label rouge



Charolais



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 27 au 31 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges à l'échalote	Salade verte  vinaigrette	Soupe de petits pois à la menthe	 Betterave sauce façon Voronoff (crème moutarde)	Carottes râpées 
Sauté de bœuf  aux olives	Colin Alaska pané  et sauce tartare	Blanquette de volaille  sauce crème	 Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise et graine courge	Vinaigrette au miel moutarde à l'ancienne
Haricot beurre	Riz 	Boulgour 		Sauté de porc  au jus
Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Coulommiers	Yaourt nature et sucre 	Fromage frais saint Morêt	S/p: Sauté de dinde issu 
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Ile flottante	Brocoli, chou fleur et PDT sauce blanche à l'emmental
				Mimolette
Moelleux citron & yaourt à boire Fruit Bio	Madeleine x 2 Yaourt aux fruits mixés	Pain & fromage fondu Petit beurre	Palmier & Fruit bio Entremet chocolat	Pain & confiture Sirop



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 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				
Yaourt nature et sucre 	Carottes	Riz  et épinards branche à la crème	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Saint Nectaire AOP 
Fruit de saison	Yaourt aromatisé 	Tomme blanche		
	Fruit de saison	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 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 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	  Parmentier lentille verte champignon purée butternut chapelure noisette
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



Charolais



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