






Menus de la **RPA**

Semaine du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Salade verte  vinaigrette	Chou chinois vinaigrette moutarde
			Parmentier au canard  haricots blancs et purée de pommes de terre 	Meunière colin d'Alaska et citron 
			Fromage blanc nature et sucre 	Carottes persillées Gouda
			Fruit de saison	Cake 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, ...




















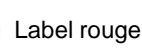
Tout commence au quotidien

Menus de La **RPA**

Semaine du 06 au 10 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 <p>La galette des rois</p>
<p>Œuf  mayonnaise</p>	<p>Salade verte  aux croûtons</p>	<p>Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise )</p>	<p>Soupe de potiron lentilles corail miel et emmental</p>	<p>Soupe de courgette </p>
<p>Nuggets de pois chiche  et ketchup</p>	<p>Sauté de bœuf  sauce orientale (tomate, carotte, oignon, quatre épices)</p>	<p>Merlu  sauce curry</p>	<p>Clafoutis chou-fleur pomme de terre mozzarella  Lardon</p>	<p>Jambon blanc  S/p: Jambon de dinde </p>
<p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)</p>	<p>Semoule </p>	<p>Coquillettes semi complète </p>	<p>Salade verte</p>	<p>Purée d'épinards et pommes de terre</p>
<p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Cantal AOP </p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Fromage frais petit louis</p>	<p>Petit fromage frais nature au lait entier</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pommes pêche </p>	<p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Galette frangipane </p>



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



Tout commence au quotidien

Menus de la **RPA**

Semaine du 13 au 17 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 « Les agrumes »	
Betterave <i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>	Salade de Pomme de terre Vinaigrette pesto rouge	Soupe de champignons et pommes de terre	Salade verte vinaigrette aux agrumes et topping noix de cajou	Carottes râpées vinaigrette
Penne sauce fèves, pesto et cantal râpé Boulette de Bœuf	Colin sauce citron	Sauté de bœuf sauce au thym	Sauté de dinde sauce agrumes cantadou potiron	Saucisse de Strasbourg et ketchup
	Haricots verts persillés	Riz	Carottes bâtonnets au jus	Frites
Yaourt nature et sucre	Camembert	Edam	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Fruit de saison	Smoothie poire pomme ananas	Fruit de saison	Cake mandarine et cacao	Fruit de saison



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, ...














Tout commence au quotidien

Menus de la RPA

Semaine du 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves vinaigrette	Soupe dubarry (chou-fleur et pomme de terre)	Surimi Mayonnaise	Saucisson à l'ail	Bouillon vermicelle
Dés de colin  sauce aux épices douces	Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne 	Pommes de terre cube sauce butternut carotte pois chiche raisins Merguez	Rôti de veau  sauce curry	Vinaigrette à l'huile de noix et dés de mimolette
Riz  et lentilles à l'indienne (épices tandoori)	Blé  et carottes		Omelette 	Omelette 
Pont l'évêque AOP 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Pointe de brie	Petits pois mijotés	Haricots verts
Purée de pomme banane 	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Fromage frais tartare nature	Yaourt nature et sucre 
			Fruit de saison	Gâteau haricots blancs et myrtille



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, ...











Tout commence au quotidien

Menus de la RPA

Semaine du 27 au 31 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  vinaigrette	Salade de pommes de terre ravigote	Soupe de petits pois à la menthe	Betterave sauce façon Voronoff (crème moutarde)	Carottes râpées  Vinaigrette au miel moutarde à l'ancienne
Colin Alaska pané  et ketchup	Sauté de bœuf  aux olives	Sauté de dinde  sauce paprika persil	Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise et graine courge	Rôti de porc  au jus
Coquillette 	Petits pois carotte	Frites	Steak haché de veau	Brocoli, chou-fleur et PDT sauce blanche à l'emmental
Coulommiers	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Yaourt nature et sucre 	Fromage frais saint Morêt	Mimolette
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison



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, ...













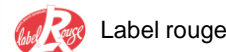
Tout commence au quotidien

Menus de la **RPA**

Semaine du 03 au 07 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU CME	C'EST LA FÊTE Vive les crêpes
Soupe de potiron	Salade de haricots blancs au cerfeuil <i>Vinaigrette aux herbes</i>	Salade verte  <i>Vinaigrette</i>	Bouillon de légume et vermicelle	Soupe de pois cassés
Macaroni  semi complet sauce canard haricot blanc façon bolognaise	Sauté de bœuf  sauce au thym	Merlu  sauce citron	Pommes de terre lardons et fromage à tartiflette	Omelette 
Fromage fondu 	Carottes	Riz  et épinards branche à la crème	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Courgette
Purée de pommes 	Yaourt aromatisé 	Tomme blanche		Saint Nectaire AOP 
	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	Eclair au chocolat	Crêpe sucrée et confiture



AOP












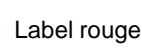
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

Menus de la **RPA**

Semaine du 10 février au 14 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe emmental	Salade verte vinaigrette	Carottes râpées  Vinaigrette à la ciboulette	Soupe de légumes variés <i>(carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, h.verts, petits pois)</i>	Rillette de Sardine
Emincé de saumon sauce au citron	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs  Boulette de Bœuf	Aiguillettes de poulet  sauce champignons crémée	Rôti de bœuf  et jus chaud	Boulettes bœuf et légumes sauce tomate
Brocolis persillés	Edam	Penne  Coulommiers	Purée de pomme de terre 	Petits pois mijotés
Fromage blanc nature et sucre 			Fromage frais Fraidou	Yaourt nature et sucre 
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Purée pomme banane 	Fruit de saison	Cake à la noix de coco



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














Tout commence au quotidien

Menus de la **RPA**

Semaine du 17 février au 21 février 2025 *Vacances scolaires*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Panais frais rémoulade pomme	Pommes de terre <i>vinaigrette</i>	Céleri râpé  <i>Vinaigrette crémeuse ciboulette</i>	Soupe Brocolis et mascarpone	Coleslaw
Riz  sauce chili égrené végétal	Sauté de veau  sauce poivrade (carotte, oignon, persil)	Jambon blanc 	Colin d'Alaska Dés  sauce oseille	Parmentier lentille verte champignon purée butternut chapelure noisette Lardon
Pont-l'Éveque AOP 	Haricots verts persillés	Carottes et lentilles	Blé 	Salade verte 
Liégeois au chocolat	Fromage frais cantafrais	Yaourt nature et sucre 	Fromage blanc nature et sucre 	Pointe de brie
	Fruit de saison	Smoothie pomme banane	Fruit de saison	Gâteau basque 



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, ...














Tout commence au quotidien

Menus de la RPA

Semaine du 24 février au 28 février 2025

Vacances Scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées  <i>Vinaigrette au curry</i>	Betteraves rouges  sauce ravigote	Soupe haricots vertes et pommes de terre	Salade verte <i>Vinaigrette</i>	Œuf dur  mayonnaise
Colin Alaska pané  au riz soufflé et citron	Bœuf sauté  sauce goulash	Poulet rôti  au jus	Sauté de porc  sauce curry crémée	Coquillettes  semi complètes sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar Merguez
Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre au fromage type parmesan	Frites	Boulgour 	Haricots beurre	
Camembert	Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé framboise 	Fromage fondu 	Emmental
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake au chocolat	Fruit de saison



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, ...



Tout commence au quotidien