






Menus de la Semaine du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025



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

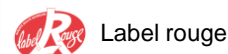


Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 06 au 10 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 La galette des rois
Œuf  Mayonnaise	Salade verte  aux croûtons	Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise )	Soupe de potiron lentilles corail miel et emmental	Soupe de Courgette 
Nuggets de pois chiche  et ketchup	Sauté de bœuf  sauce orientale (tomate, carotte, oignon, quatre épices) SV: Omelette	Merlu  sauce curry	Clafoutis chou-fleur pomme de terre mozzarella 	Jambon blanc  S/p: Jambon de dinde  SV: Mozza Stick
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Semoule 	Coquillettes semi complète 	Salade verte	Purée d'épinards et pommes de terre
Yaourt aromatisé 	Cantal AOP 	Coulommiers	Fromage frais petit louis	Petit fromage frais nature au lait entier
Fruit de saison	Purée de pommes pêche 	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	Galette frangipane 
Pain au chocolat Petit Filou	Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire	Gâteau marbre Fromage blanc sucré Jus de Fruit	Pain Beurre & confiture Fruit de saison	Gâteau fourré Jus de Fruit Yaourt aromatisé



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 Semaine du 13 au 17 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			« Les agrumes »	
Betterave <i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>	Salade de PDT vinaigrette au 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	Colin sauce citron	Sauté de bœuf sauce au thym SV: Boulette de Sarrasin	Sauté de dinde sauce agrumes cantadou potiron SV: Mozza Stick	Saucisse de Strasbourg et ketchup SV: Finger Soja
	Haricots verts persillés	Riz	Carottes bâtonnets au jus	Frite
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
Gâteau marbre Petit Filou Jus de Fruit	Sablé yaourt à boire Fruit	Marbre Compote allégée en sucre et Lait ½ écrémé	Yaourt nature sucré madeleine Fruit	Palmier Sirop 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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la 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 SV: Rillette de Sardine	Bouillon de légume Vermicelles
Dés de colin  sauce aux épices douces	Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne		Rôti de veau  sauce curry SV: Boulette de Sarasin	Omelette 
Riz  et lentilles à l'indienne (épices tandoori)	Blé  et carottes	Pommes de terre cube sauce butternut carotte pois chiche raisins	Petits pois mijotés	Haricots verts
Pont l'évêque AOP 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Pointe de brie	Fromage frais tartare nature	Yaourt nature et sucre 
Purée de pomme banane 	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison	Gâteau haricots blancs et myrtille
Pain au lait Confiture Fromage blanc	Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Pain Samos Fruit de Saison	Pain de mie Chocolat Lait	Quatre-quarts Petit Filou Jus 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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 27 au 31 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  vinaigrette	Salade de pommes de terre ravigote	Betterave sauce façon Voronoff (crème moutarde)	Soupe de petits pois à la menthe	Carottes râpées 
Colin Alaska pané  et ketchup	Sauté de bœuf  aux olives SV: Mozza Stick	Sauté de dinde  sauce paprika persil SV: Omelette 	  Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise et graine courge	Vinaigrette au miel moutarde à l'ancienne
Coquillette 	Petits pois Carottes	Frites	SV – SP : Nuggets Fromage	Rôti de porc  au jus
Coulommiers	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Yaourt nature et sucre 	Fromage frais saint Morêt	Brocoli, chou-fleur et PDT sauce blanche à l'emmental
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Mimolette
Pain au lait Pâte à tartiner Fromage blanc sucre	Gâteau marbre Petit Filou Jus de Fruit	Pain Samos Jus de Fruit	Pain de mie Chocolat Lait	Madeleine Petit Filou Jus de 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, ...

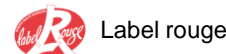


Tout commence au quotidien

Menus de la 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 Vermicelle	Soupe de Pois Cassé
Macaroni  semi complet sauce canard haricot blanc façon bolognaise SV: Bolognaise au thon	Sauté de bœuf  sauce au thym SV: Boulette de Sarasin	Merlu  sauce citron	Pommes de terre lardons et fromage à tartiflette SV- SP: Gratin pomme de terre, champignons et fromage 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	Eclair au chocolat	Saint Nectaire AOP 
Pain au lait Confiture Fromage blanc	Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Pain Samos Fruit de Saison	Pain de mie Chocolat Lait	Quatre-quarts Petit Filou Jus de 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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la 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 	Aiguillettes de poulet  sauce champignons crémée SV: Mozza Stick	Rôti de bœuf  et jus chaud SV: Omelette	Boulettes sarrasin lentilles et légumes sauce tomate 
Brocolis persillés	Edam	Penne 	Purée de pomme de terre 	Petits pois mijotés
Fromage blanc nature et sucre 		Coulommiers	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
Pain Beurre & confiture Fruit de saison	Madeleine Crème chocolat Sirop de Grenadine	Croissant Yaourt à boire	Pain au lait Chocolat Jus de Fruit	Gâteaux fourrés Chocolat Flan vanille caramel Jus 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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la **Vacances scolaires** Semaine du 17 février au 21 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de Poireaux	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) SV: Nuggets de Blé	Jambon blanc  SV: Omelette au Fromage	Colin d'Alaska Dés  sauce oseille	  Parmentier lentille verte champignon purée butternut chapelure noisette
Pont-l'Évêque 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 
Petit Beurre Fruit de Saison Lait	Fruit de saison Céréales Lait Fruit de saison	Smoothie pomme banane Palmier Crème chocolat Fruit de Saison	Fruit de saison Chouquette Yaourt aromatisé aux fruits	Gâteau basque  Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire



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 **Vacances scolaire** Semaine du 24 février au 28 février 2025



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 SV: <i>Mozza Stick</i>	Poulet rôti  au jus SV: <i>Nuggets de Blé</i>	Sauté de porc  sauce curry Crémée SV: <i>Galette de Boulgour</i>	Coquillettes  semi complètes sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar
Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre au fromage type parmesan	Frite	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
Gâteau marbre Fromage Blanc sucre Jus de Fruit	Pain Beurre & confiture Fruit de saison	Pain au lait Pâte à tartiner Fromage blanc sucre	Gaufre au sucre Fromage blanc sucre Jus de Fruit	Céréales Compote Lait



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