

# Menus de la RPA

## Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre </p> <p>Vinaigrette au basilic</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup</p> <p>Coquillettes  <i>Emmental râpé</i></p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Salade de pate , pois chiche et colin </p> <p>Fromage fondu </p> <p>Yaourt au fruit</p>	<p>Salade de pate , pois chiche et colin </p> <p>Samoussa au poulet</p> <p>Carottes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza tomate et fromage (mozzarella et emmental)</p> <p>Dés de saumon sauce basilic</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Camembert </p> <p>Glace</p>	<p>Tomate  Vinaigrette</p> <p>Bœuf sauté  sauce aux olives</p> <p>Mozza Stick</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Melon Charentais</p>



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, ...

# Menus de la RPA

## Semaine du 7 au 11 juillet 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates  vinaigrette au basilic	Salade de blé  aux légumes	Pastèque 	Betteraves	Concombres Vinaigrette 
Colin d'Alaska pané au riz soufflé 	Sauté de dinde  sauce façon orientale	Riz  korma brunoise de légumes provençaux et petit pois	Fusilli  sc canard haricot blanc tomate façon bolognaise	Saucisse de volaille façon chipolata
Ratatouille Semoule 	Haricots verts			Purée de céleri
Cantal AOP 	Fromage blanc nature et sucre 	Fromage frais demi-sel	Coulommiers	Yaourt aromatisé 
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Compote de pommes pêches allégée en sucre	Fruit de saison	Cake coco cacao pépite de chocolat



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, ...

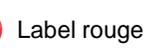


Tout commence au quotidien

# Menus de la RPA

## Semaine du 15 au 18 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon	Radis beurre	Salade verte croûton vinaigrette	Gaspacho de tomate
	Torsades sauce légumes, pois cassés et graines de courge <b>Merguez</b>	Bœuf sauté  sauce barbecue	Jambon de dinde 	Parmentier (colin d'Alaska, pomme de terre ) 
	Tomme blanche	Pomme de terre vapeur	Chou-fleur béchamel	Salade verte
	Liégeois chocolat	Fromage frais petit moulé	Petit fromage frais <b>nature</b>	Edam
		Fruit de saison	Clafoutis pêche amandes	Glace



[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 RPA

## Semaine du 21 au 25 juillet 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette basilic</p> <p>Hoki sauce citron </p> <p>Riz  lentilles à l'indienne</p> <p>Coulommiers </p> <p>Glace</p>	<p>Salade de betteraves rouges </p> <p>Beignets sticks de mozzarella</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>Concombres  et maïs</p> <p>Rôti de dinde sauce moutarde </p> <p>Blé </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Smoothie framboise basilic</p>	<p>Taboulé </p> <p>Clafoutis aux légumes d'été et farine de pois chiche <b>Lardon</b></p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Banane topping chocolat et amandés éfilées</p>	<p>Pastèque</p> <p>Sauté de boeuf  sauce provençale</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Tarte au flan </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, ...



Tout commence au quotidien

# Menus de la RPA

## Semaine du 28 juillet au 1<sup>er</sup> août 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p></p> <p>Coquillettes  sauce fèves, pesto et cantal râpé</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Steak haché de bœuf  sauce poivrade</p> <p>Carotte</p> <p>Bûche mélangée (lait vache et chèvre)</p> <p>Beignet aux pommes </p>	<p>Oeuf dur  et mayonnaise</p> <p>Pizza</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Glace</p>	<p>Concombres  tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth)</p> <p>Colin d'alaska  sauce citron</p> <p>Riz </p> <p>Tomme grise</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, fromage de brebis, olive)</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Courgette à la provençale</p> <p>Petit fromage frais nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>



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, ...



Tout commence au quotidien

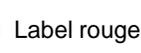
# Menus de la RPA

## Semaine du 4 au 8 août 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette au basilic</p> <p>Colin d'Alaska  pané au riz soufflé</p> <p>Ratatouille Semoule </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</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>Fromage frais demi-sel</p> <p>Compote de pommes pêches allégée en sucre</p>	<p>Betteraves</p> <p>Macaronis semi complet  sc canard haricot blanc tomate façon bolognaise</p> <p>Coulommiers</p> <p>Glace</p>	<p>Concombres  Vinaigrette</p> <p>Saucisse de volaille façon chipolata</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Cake coco cacao pépite de chocolat</p>



[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, ...



Tout commence au quotidien

# Menus de la RPA

## Semaine du 11 au 14 aout 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Gaspacho de tomate	Melon	Carotte  vinaigrette	Salade verte  croûton	
Parmentier (colin d'Alaska , pomme de terre ) 	Torsades  sauce légumes, pois cassés et graines de courge <b>Merguez</b>	Bœuf sauté  sauce barbecue	Jambon de dinde 	
Salade verte 		Pomme de terre vapeur	Chou-fleur béchamel	
Edam	Tomme blanche	Fromage frais petit moulé	Petit fromage frais sucré	
Glace	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Clafoutis pêche amandes	



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, ...

# Menus de la RPA

## Semaine du 18 au 22 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates  vinaigrette basilic	Salade de betteraves rouges 	Concombres  et maïs	Taboulé 	Pastèque
Hoki sauce citron 	Beignets sticks de mozzarella	Rôti de dinde issu  sauce moutarde	Clafoutis aux légumes d'été et farine de pois chiche 	Sauté de boeuf  sauce provençale
Riz  lentilles à l'indienne	Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)	Blé 		Haricots beurre
Coulommiers 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature et sucre 	Fromage fondu vache qui rit 
Glace	Fruit de saison	Smoothie framboise basilic	Banane topping chocolat et amandés éffilées	Tarte au flan 



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 RPA

## Semaine du 25 au 29 août 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes mayonnaise	Melon	Œuf dur  et mayonnaise	Concombres  tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth)	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, fromage de brebis, olive)
	Steak haché de bœuf  sauce poivrade		Colin d'alaska 	Nuggets de poulet
Coquillettes  sauce fèves, pesto et cantal râpé	Carotte	Fajitas égrené végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Riz 	Courgette à la provençale
Fromage frais petit moulé	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Yaourt aromatisé 	Tomme grise	Petit fromage frais nature  et sucre
Fruit de saison	Beignet aux pommes 	Glace	Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit de saison



Label rouge



AOP



[noaetpaille.fr](http://noaetpaille.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