










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 </p> <p>Emmental râpé</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 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 7 au 11 juillet 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>Fusilli  sc canard haricot blanc tomate façon bolognaise</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</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>



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 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 Merguez	Bœuf sauté  sauce barbecue	Jambon de dinde 	Parmentier (colin d'Alaska,  pomme de terre)
		Pomme de terre vapeur	Chou-fleur béchamel	Salade verte
	Tomme blanche	Fromage frais petit moulé	Petit fromage frais nature	Edam
	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Clafoutis pêche amandes	Glace



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 RPA

Semaine du 21 au 25 juillet 2025

Vacances



Découvrir pour mieux grandir

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 Lardon</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Banane topping chocolat et amandés effilées</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



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 28 juillet au 1^{er} août 2025

Vacances



Découvrir pour mieux grandir

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>Raviolis au bœuf</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>



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 4 au 8 août 2025

Vacances



Découvrir pour mieux grandir

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>Cheddar</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>



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 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 Merguez	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



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 RPA

Semaine du 18 au 22 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette basilic</p> <p>Hoki sauce citron </p> <p>Riz  lentilles à l'indienne</p> <p>Gouda</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 </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Banane topping chocolat et amandés effilées</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



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 RPA

Semaine du 25 au 29 août 2025

Vacances



Découvrir pour mieux grandir

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>Ouf dur  et mayonnaise</p> <p></p> <p>Pizza thon 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>Fromage blanc  et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>



Label rouge



Charolais



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, ...



Tout commence au quotidien