

Menus de la RPA

Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

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



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

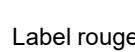
Menus de la RPA

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



noetpapille.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 15 au 18 juillet 2025

Vacances



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) 
	Tomme blanche	Pomme de terre vapeur	Chou-fleur béchamel	Salade verte
	Liégeois chocolat	Fromage frais petit moulé	Petit fromage frais nature	Edam
		Fruit de saison	Clafoutis pêche amandes	Glace



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



AGRICULTURE
BILOGIQUE



Label rouge



Label Bleu Blanc Coeur



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Charolais



AOP



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



Label rouge



Menus de la RPA

Semaine du 28 juillet au 1^{er} 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)
Coquillettes sauce fèves, pesto et cantal râpé	Steak haché de bœuf sauce poivrade	Raviolis au bœuf Salade verte	Colin d'alaska sauce citron 	Nuggets de poulet
Fromage frais petit moulé	Carotte Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Yaourt aromatisé	Riz Tomme grise	Courgette à la provençale
Fruit de saison	Beignet aux pommes	Glace	Dessert lacté gélifié chocolat	Petit fromage frais nature et sucre
				Fruit de saison



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 4 au 8 août 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 façon orientale sauce	Riz korma brunoise de légumes provençaux et petit pois	Macaronis semi complet sc canard haricot blanc tomate façon bolognaise	Saucisse de volaille façon chipolata
Ratatouille Semoule	Haricots verts			Purée de céleri
Cheddar	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	Glace	Cake coco cacao pépite de chocolat



noetpapille.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 11 au 14 aout 2025

Vacances



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	



Menus de la RPA

Semaine du 18 au 22 août 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>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 éffilées</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>



noetpapille.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)
Coquillettes sauce fèves, pesto et cantal râpé	Steak haché de bœuf sauce poivrade	Pizza thon Salade verte	Colin d'alaska sauce citron	Nuggets de poulet
Fromage frais petit moulé	Carotte	Yaourt aromatisé	Riz	Courgette à la provençale
Fruit de saison	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Glace	Tomme grise	Fromage blanc et sucre
	Beignet aux pommes		Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit de saison



AOP



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