




Menus de la Semaine du 28 avril au 02 mai 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<p>Houmous Pain suédois</p> <p>Coquillettes  semi complet</p> <p>Jambon de dinde SV: Mozza Stick</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </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 Semaine du 05 au 09 mai 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Tomate  vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise		Carotte râpée  vinaigrette
Emincé de boeuf  sauce tomate basilic SV: Boulette de sarasin sauce tomate	Sauté de dinde  sauce paprika persil (crème, carotte, oignon, tomate, persil) SV: Omelette au fromage	 Korma riz, brunoise provençale, petits pois		Hoki  sauce estragon
Semoule 	Haricots verts persillés	Yaourt nature  et sucre	FERIE	Pomme de terre vapeur
Coulommiers	Fromage frais carré	Fruit de saison		Gouda
Liégeois saveur chocolat	Tarte au flan 	Gâteau marbre Fromage blanc sucré Jus de Fruit	Pain au lait confiture Fruit de saison	Compote pomme banane allégée en sucre
Pain au chocolat Petit Filou	Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire			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, ...

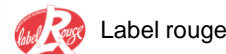


Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 12 au 16 mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves  vinaigrette Pennes  semi complète, courgettes façon caponata et câpres (Courgettes, Ail, Oignons, poivrons, Tomate) Yaourt nature et sucre Fruit de saison Gâteau marbre Petit Filou Jus de Fruit	Concombre vinaigrette Sauté de porc  sauce aux olives SP/SV: Mozza Stick Boulgour  Cantal AOP  Compote de pommes allégée en sucre Sablé yaourt à boire Jus de Fruit	Macédoine Mayonnaise Haché au veau sauce tomate origan SV: Omelette au herbe Haricots plats Fromage au lait pasteurisé Carré Fruit de saison Céréales Compote Lait	"ANIMATIONS: LONDRES" Salade coleslaw  Poisson pané au riz soufflé  Sauce tartare Frite Cheddar  Fromage blanc , coulis de fruits rouges, crumble Yaourt nature sucré madeleine Fruit	Salade verte  Vinaigrette balsamique Aiguillette de poulet  jus aux oignons SV: Boulette de Sarasin Courgettes Petit fromage frais nature Cake coco pépites chocolat Palmier Sirop Fruit















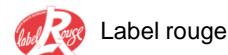
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 19 au 23 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate  croc sel</p> <p>Parmentier volaille kebab édamame puré carotte </p> <p>SV: Parmentier de légume purée de carotte</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain au lait Confiture Fromage blanc</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Sauté de bœuf  sauce moutarde à l'ancienne </p> <p>SV: Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Gâteau façon financier à la farine de pois chiche</p> <p>Pain Samos Fruit de Saison</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Boulogour , dahl de lentille beluga et amandes</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit</p>	<p>Concombres  rondelles</p> <p>Sauce au fromage blanc aux herbes</p> <p>Paella de la mer sans crustacés (cabillaud et saumon) </p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Banane sauce chocolat et amandes éfilées</p> <p>Pain de mie Chocolat Lait</p>	<p></p> <p>Salade de coquillettes  au pesto rouge</p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madeleine Petit Filou Jus de Fruit</p>



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 Semaine du 26 au 30 mai 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Œuf dur Mayonnaise  Semoule  , pois chiche à la marocaine et raisins secs Yaourt aromatisé Fruit de saison Gâteaux fourrés Compote Lait chocolaté	Melon jaune Sauté de bœuf  sauce au thym SV: Nuggets crisper or (Fromage) Chou-fleur à l'ail Fromage frais carré demi-sel Beignet parfum chocolat noisette  Gâteau marbré Fromage blanc sucré Jus de Fruit	Carotte râpée  vinaigrette Colin  pané au riz soufflé Purée d'épinards Tomme blanche Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel Céréales Lait Fruit de Saison	FERIE - ASCENSION Croissant 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 Semaine du 02 au 06 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU CME	
<p>Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Dés de colin sauce crème </p> <p>Ratatouille et pomme de terre rissolées</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate  vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf  sauce paprika persil SV: Omelette au fromage</p> <p>Haricots verts persillé</p> <p>Fromage frais St Môret</p> <p>Gâteau au citron</p>	<p>Tarte méditerranéenne </p> <p>Parmentier de lentille verte, purée de courgette</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres rondelles  vinaigrette</p> <p>Couscous Boulette de mouton SV: Boulette de sarrasin</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pasteque</p>	<p>Rillettes de sardine et céleri</p> <p>Jambon blanc  SP: Jambon de dinde  SV: Mozza Stick</p> <p>Coquillettes semi-complète </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Chouquettes Fromage blanc sucré</p>	<p>Gâteau marbre Petit Filou Jus de Fruit</p>	<p>Palmier Crème chocolat Fruit de Saison</p>	<p>Pain de mie Chocolat Lait</p>	<p>Madeleine Petit Filou Jus de Fruit</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, ...

Menus de la Semaine du 09 au 13 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE - LUNDI DE PENTECOTE	Salade de pois chiches et tomate vinaigrette	Colesla  (choux blanc, carotte, mayonnaise)	Haricots beurre à l'échalote 	Tomates  Vinaigrette balsamique
	Sauté de dinde  aux petits oignons SV: Boulette de sarrasin	Merlu  sauce oseille	Pizza aux poivrons et mozzarella	Steak haché de bœuf  char sauce tomate origan SV: Nuggets de blé
	Petits pois carotte	Purée de haricots verts	Salade verte	Brocolis persillés
	Fromage frais carré demi-sel	Pointe de brie	Petit fromage frais sucré	Fromage blanc et sucre 
	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Cake aux daims
	Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Pain de mie Chocolat Lait	Pain Samos Fruit de Saison



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 Semaine du 16 au 20 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges, tomates et épices chili	Melon	Pâté de volaille cornichon	Concombres rondelles vinaigrette Vinaigrette au citron	Tomates, maïs
Chipolatas de volaille SV: Omelette	Rôti de veau  sauce aux olives SV: Mozza Stick	Hoki  sauce crème	Macaroni  semi-complet sauce bœuf épeautre tomates façon bolognaise SV: Bolognaise au thon	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs 
Purée de carotte	Courgettes et riz 	Boulgour 		
Yaourt nature  et sucre	Fromage frais fraidou	Emmental		Camembert
Fruit de saison	Compote pommes allégée en sucres	Fruit de saison	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Fruit de saison
Pain au lait Confiture Fromage blanc	Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Pain de mie Chocolat Lait	Pain Samos 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, ...

Menus de la Semaine du 23 au 27 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Poulet rôti  au jus SV: Nuggets de blé</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Glace petit pot</p>	<p>Betteraves vinaigrette Vinaigrette aux herbes</p> <p> Riz, pois chiche tikka massala et graine de courge</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates  Vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf  sauce façon orientale SV: Mozza stick</p> <p>Aubergines gratinées</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>PIQUE NIQUE</p>	<p>Au revoir les grands: c'est les vacances</p> <p>Pastèque</p> <p>Fishburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature  et sucre </p> <p>Smoothie pomme pêche</p>
<p>Petit Beurre Fruit de Saison Lait</p>	<p>Céréales Lait Fruit de saison</p>	<p>Palmier Crème chocolat Jus de fruit</p>	<p>Chouquette Yaourt aromatisé aux fruits</p>	<p>Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire</p>

C'EST LA FÊTE



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 du 30 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates 				
Vinaigrette au basilic				
Nuggets de poisson et ketchup				
Coquillettes  semi-complète				
Coulommiers				
Fruit de saison				
Pain Beurre Fruit de saison				



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, ...