

Menus de la RPA

Semaine du 28 avril au 02 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<p>Houmous Pain suédois</p> <p>Coquillettes  semi complet</p> <p>Jambon de dinde</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

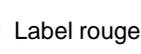
Menus de la RPA

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	Sauté de dinde  sauce paprika persil (crème, carotte, oignon, tomate, persil)	 Korma riz, brunoise provençale, petits pois		Hoki  sauce estragon
Semoule 	Haricots verts persillés	Roti de Porc	FERIE	Pomme de terre vapeur
Coulommiers	Fromage frais carré	Yaourt nature  et sucre		Gouda
Liégeois saveur chocolat	Tarte au flan 	Fruit de saison		Compote pomme banane allégée en sucre



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 12 au 16 mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Pennes  semi complète, courgettes façon caponata et câpres <i>(crème, carotte, oignon, tomate, persil)</i></p> <p>Escalope Viennoise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre </p> <p>Sauté de porc  sauce aux olives</p> <p>Boulgour </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Haché au veau sauce tomate origan</p> <p>Haricots plats</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>"ANIMATIONS: LONDRES"</p> <p>Salade coleslaw </p> <p>Poisson pané au riz soufflé </p> <p>Sauce tartare</p> <p>Frite</p> <p>Cheddar </p> <p>Fromage blanc , coulis de fruits rouges, crumble</p>	<p>Salade verte </p> <p>Vinaigrette balsamique</p> <p>Crumble graine de courge</p> <p>Aiguillette de poulet  jus aux oignons</p> <p>Courgettes</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Cake coco pépites chocolat</p>



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

Menus de la RPA

Semaine du 19 au 23 mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate  croc sel	Saucisson sec	Rillettes de thon	Concombres  rondelles	Salade de coquillettes  au pesto rouge
Parmentier volaille  kebab édamame purée carotte	Sauté de bœuf  sauce moutarde à l'ancienne	Boullgour  , dahl de lentille beluga et amandes	Sauce au fromage blanc aux herbes	Omelette 
Edam	Haricots verts à l'ail	Steak haché	Paella de la mer sans crustacés (cabillaud  et saumon)	Ratatouille à la niçoise
Fruit de saison	Fromage frais tartare	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Riz  Yaourt nature  et sucre	Camembert
	Gâteau façon financier à la farine de pois chiche	Fruit de saison	Banane sauce chocolat et amandes effilées	Fruit de saison



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 26 au 30 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Semoule  , pois chiche à la marocaine et raisins secs Merguez</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Sauté de bœuf  sauce au thym</p> <p>Chou-fleur à l'ail</p> <p>Fromage frais carré demi-sel</p> <p>Beignet parfum chocolat noisette </p>	<p>Carotte râpée vinaigrette </p> <p>Colin  pané au riz soufflé</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>FERIE - ASCENSION</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 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 blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate  vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf  sauce paprika persil</p> <p>Haricots verts persillé</p> <p>Fromage frais St Môret</p> <p>Gâteau au citron</p>	<p>Tarte méditerranéenne </p> <p>Parmentier de saumon  lentilles corail et purée de courgettes</p> <p>Edam</p> <p>Glace</p>	<p>Concombres rondelles vinaigrette </p> <p>Couscous Boulette de mouton SV: Boulette de sarrasin</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pastèque</p>	<p>Rillettes de sardine et céleri</p> <p>Jambon blanc  SP: Jambon de dinde </p> <p>Coquillettes semi-complète </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </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 RPA

Semaine du 09 au 13 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE - LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>Salade de pois chiches et tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  aux petits oignons</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw  (Chou blanc, carotte, mayonnaise)</p> <p>Merlu  sauce oseille</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Haricots beurre à l'échalote</p> <p>Pizza aux poivrons et mozzarella</p> <p>Salade verte </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates  Vinaigrette balsamique</p> <p>Steak haché de bœuf  char sauce tomate origan</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Tomme grise</p> <p>Cake aux daims</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 RPA

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	Rôti de veau  sauce aux olives	Hoki  sauce crème	Macaroni  semi-complet sauce bœuf épeautre tomates façon bolognaise	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs Boulette
Purée de carotte	Courgettes et riz  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>	Boulgour  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>		
Yaourt nature  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> et sucre	Fromage frais fraidou	Emmental	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes allégée en sucres	Fruit de saison	Clafoutis aux pêches et amandes	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 RPA

Semaine du 23 au 27 juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Glace</p>	<p>Betteraves vinaigrette Vinaigrette aux herbes</p> <p> Riz, pois chiche tikka massala et graine de courge Viande Kebab</p> <p> Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates  Vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf  sauce façon orientale</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>

C'EST LA FÊTE



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 du 30 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates  Vinaigrette au basilic Nuggets de poisson et ketchup Coquillettes  Coulommiers 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, ...