

Menus de la Semaine du 02 au 06 mars 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre Merlu  bretonne (crème champignons, poireaux) Riz  Fromage au lait pasteurisé Carré Coupelle de purée de pomme  Gâteau marbre Fromage blanc sucré Jus de Fruit	Coquillettes au pesto rouge Omelette nature Epinards branches béchamel Petit fromage frais nature au lait entier et sucre Fruit de saison Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire	Céleri  rémoulade Boulettes de bœuf sauce orientale S/V Galette boulgour pois chiche à l'oriental Boulgour  Fromage frais Fraidou Dessert lacté gélifié saveur vanille caramel Croissant Petit Filou	Salade verte vinaigrette aux agrumes (citron, orange)  Parmentier lentilles corail purée de carotte Cantal AOP  Fruit de saison Pain au lait confiture Fruit de saison	Soupe de patate douce et orange Emincé de dinde  au jus de viande S/V Boulettes sarrasin lentilles Jardinière de légumes assaisonnement persil Yaourt aromatisé  Cake à la cannelle Gâteau fourré Jus de Fruit Yaourt aromatisé



AOP



Certification
environnementale niveau 3



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

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette Vinaigrette aux herbes  Couscous végétal aux 5 légumes pois chiches et raisins secs Fromage frais Saint Môret Fruit de saison Sablé Yaourt à boire Jus de fruit	Pomelo et sucre Macaronis  semi complète sauce Bolognaise de bœuf  et épeautre S/V Macaronis  semi complète sauce bolognaise épeautre Gouda Mousse au chocolat noir Marbré Yaourt aromatisé Jus de fruit	Soupe de poireaux et pomme de terre Hoki  sauce coco citron vert Haricots verts et blé  Pointe de brie  Fruit de saison Céréales Compote Lait	Salade verte vinaigrette  Jambon blanc de porc  S/P,S/V Boulette sarasin lentille Purée de carottes et lentilles corail aux épices colombo Yaourt nature et sucre  Gâteaux aux pommes Yaourt nature sucré madeleine Fruit	Tartinade potiron fromage frais ciboulette  Nuggets de blé Riz  sauce tomate Fromage blanc  Fruit de saison Palmier Sirop Fruit



AOP



Certification environnementale niveau 3



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 Semaine du 16 au 20 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carotte râpée Vinaigrette  Riz  et pois chiches tikka massala Brie Smoothie poire, pomme, ananas Pain au lait Confiture Fromage blanc	 Endive  et croûtons Vinaigrette miel balsamique Sauté de dinde sauce moutarde  S/V Beignets de calamars Gratin chou fleur en béchamel et pomme de terre cube Saint Nectaire AOP  Dessert lacté gélifié saveur vanille Pain Samos Fruit de Saison	Macédoine mayonnaise Pennes  sauce fromage tartiflette cantal râpé  et oignons Yaourt nature sucré  Fruit de saison Gâteaux fourrés Yaourt aromatisé Jus de Fruit	 Fête de l'Irlande  Salade verte  et sauce végétale et menthe Poisson blanc  meunière et citron Pommes de terre quartier avec peau Cheddar Cake pistache fleur d'oranger Madeleine Crème dessert vanille Jus de Fruit	 Salade de blé  et tomates Roti de bœuf  au jus S/V Stick mozzarella Courgettes persillées Petit fromage frais nature  et sucre Fruit de saison Pain de mie Chocolat Lait



AOP



Certification
environnementale niveau 3



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 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave et coeur de palmier  Nuggets de blé Coquillettes semi complète  Yaourt nature  Fruit de saison Pain au lait Confiture Fromage blanc	Soupe de pois cassés Sauté boeuf  sauce au thym S/V Omelette nature Carottes Fromage fondu demi-sel  Smoothie Ananas, fruit rouge, orange Pain Samos Fruit de Saison	Cake tomate, fromage de brebis, basilic et graines de courge Rôti de porc  sauce aigre douce S/P, S/V Colin pané façon meunière Brocolis Fromage blanc nature et sucre  Fruit de saison Gâteau marbré Crème dessert vanille Jus de Fruit	Chou rouge Vinaigrette moutarde Nuggets de poulet S/V Nuggets Crispid'or (fromage) Haricots verts à l'ail et boulgour  Mimolette Purée de pomme fraîche parfumée à la cannelle Croissant Yaourt aromatisé	Salade verte  Parmentier de colin et saumon  purée de céleri Tomme blanche Ile flottante Madeleine Yaourt à boire Jus de Fruit



AOP



Certification environnementale niveau 3



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 Semaine du 30 mars au 03 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives  vinaigrette Penne semi complet  sauce colin Alaska  pois chiche tomate façon bolognaise Cantal AOP  Crème dessert saveur caramel Chouquettes Fromage blanc sucré	Feuilleté au fromage fondu Sauté de dinde  sauce au curry  S/V Stick mozzarella Carottes bâtonnets au jus Petit fromage frais sucré Fruit de saison Gâteau marbre Yaourt aromatisé Jus de Fruit	Céleri  rémoulade Vinaigrette basilic Sauté de bœuf  sauce origan tomate S/V Boulettes sarrasin lentilles Semoule  Fromage frais petit Louis Compote de pomme banane allégée en sucre Palmier Crème chocolat Fruit de Saison	Betteraves vinaigrette Riz  sauce tomate lentille corail égrené végétal Yaourt aromatisé  Fruit de saison Gâteau fourré Compote Lait	Chou blanc aux raisins secs  Saucisse de Toulouse S/P, S/V Saucisse Végétale blé Purée de pommes de terre Camembert  Gâteau façon financier Madeleine Petit Filou Jus de Fruit



AOP



Certification
environnementale niveau 3



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 06 au 10 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié - Lundi de Pâques	Tomate vinaigrette	Radis et beurre	Taboulé	Dessert de Pâques
	Colin pané riz soufflé	Poulet  au jus	Œuf dur  béchamel	Carottes râpées vinaigrette 
	Riz  et ratatouille	Maternels : Aiguillette de poulet  S/V Nuggets de blé	Epinard béchamel gratiné	Merlu  sauce crème
	Edam	Haricots blanc sauce tomate	Coulommiers	Purée de haricot vert
	Mousse au chocolat au lait	Fromage fondu carré	Fruit de saison	Yaourt nature et sucre 
	Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Pomme au four caramélisée Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Pain de mie Chocolat Lait	Gâteau au chocolat et noix de pécan Pain Samos Fruit de Saison



AOP



Certification
environnementale niveau 3



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 13 au 17 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de brocolis  Riz  chili végétal et ricot rouge Petit fromage frais nature au lait entier et sucre Fruit de saison Fromage blanc Confiture Pain au lait	Céleri  sauce cocktail Merlu  sauce champignon crème Coquillettes  semi complète Emmental Liégeois saveur vanille Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Feuilleté provençal Rôti de porc  sauce tomate S/V Boulettes sarrasin lentilles Chou fleur brisure en béchamel Pointe de brie Fruit de saison Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Endive  sauce Vinaigrette balsamique  Nuggets de blé Purée de courge butternut Yaourt nature et sucre  Cake aux épices (<i>cannelle, gingembre, girofle, muscade</i>) Pain de mie Chocolat Lait	Rillettes de canard S/V Terrine de légumes Dés de colin d'Alaska sauce crème herbes Semoule  Fromage frais fraidou Fruit de saison Pain Samos Fruit de Saison



AOP



Certification
environnementale niveau 3



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 20 au 24 Avril 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Céleri rémoulade  Boulgour sauce haricot rouge mais tomate  Fromage fondu vache qui rit  Crème dessert caramel Fromage blanc Confiture Pain au lait	 Nouvelle recette Radis beurre Poisson blanc meunière et citron Purée de céleri et pommes cubes  Saint Nectaire AOP Semoule au lait Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	 Salade de riz aux olives  Sauté de dinde sauce moutarde S/V Stick mozzarella Ratatouille  Fromage blanc et sucre Fruit de saison Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	 Betteraves vinaigrette Penne semi complet sc colin Alaska pois chiche tomate façon bolognaise  Coulommiers Fruit de saison Pain de mie Chocolat Lait	 Salade verte crouton Vinaigrette crémeuse ciboulette Roti de bœuf au jus S/V Boulettes sarrasin lentilles Petits pois carotte mijotés Petit fromage frais nature au lait entier et sucre  Beignet au chocolat Pain Samos Fruit de Saison



AOP



Certification environnementale niveau 3



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

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomme de terre ciboulette Poulet  jus aux herbes S/V Nuggets Crispid'or Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Camembert Fruit de saison 	Tomate Omelette nature  Spaghetti  Mimolette Dessert lacté gélifié saveur vanille	Carotte râpée  Vinaigrette aux herbes Hoki  sauce tomate et paprika crémée Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre) Fromage frais Tartare Smoothie framboise basilic	Oeuf dur  mayonnaise Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale  Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Férié



AOP



Certification
environnementale niveau 3



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

sodexo
Tout commence au quotidien