

Menus **RPA**

Semaine du 03 mars au 07 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <div style="background-color: #f9c94d; padding: 5px; margin-right: 10px; font-weight: bold; text-align: center;">C'EST LA FÊTE</div> <div style="text-align: center;"> <h3>Repas du carnaval</h3> </div> </div>				
Radis et beurre	Betteraves vinaigrette	Céleri  vinaigrette	Salade verte  vinaigrette	Soupe de lentilles au cumin 
Merlu  bretonne (crème champignons, poireaux)	Parmentier volaille kebab édamamé et purée de carottes	Sauté de veau  sauce marenco (tomate, champignons)	Hot dog saucisse 	Œuf dur  béchamel
Boullgour 		Semoule 	Frites	Epinards haché
Fromage au lait pasteurisé Carré	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre 	Fromage frais	Yaourt aromatisé 	Saint Nectaire AOP 
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille caramel	Donuts 	Banane sauce chocolat et amande effilées



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, ...



Noa et Papille

Menus **RPA**

Semaine du 10 mars au 14 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave  vinaigrette	Taboulé (semoule )	Soupe de courgette et fromage fondu vache qui rit	Coleslaw rouge (carotte, chou rouge,  mayonnaise)	Oeuf dur  sauce cocktail 
Emincé de dindes  au jus	Sauté de bœuf  sauce provençale	Hoki  sauce citron	Jambon blanc  SP: Jambon de dinde 	Pennes semi complètes  sauce légumes, pois cassés et graines de courge
Blé  sauce tomate	Haricots verts	Riz et lentilles  à l'indienne (épices tandoori)	Purée de panais et pommes de terre	
Tomme grise	Fromage blanc et sucre 	Coulommiers	Yaourt nature et sucre 	Fromage frais Saint Môret
Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Financier à la farine de pois chiches	Compote pomme pêche



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, ...



Noa et Papille

Menus de la RPA

Semaine du 17 mars au 21 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  et croûtons	Rillettes de canard	Chou blanc  vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Carotte râpée  vinaigrette
Dés de colin  sauce citron	Nuggets de blé 	Macaronis  semi complet sauce canard et haricot blanc façon bolognaise	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs  Merguez	Roti de bœuf  au jus
Ratatouille et pommes de terre cubes vapeur	Purée Potiron			Purée de courgette
Yaourt aromatisé 	Brie	Cantal 	Petit fromage frais nature et sucre 	Fromage frais nature
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison	Smoothie pommes banane et sirop d'érable	Fruit de saison	Gâteau chocolat poire



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 24 mars au 28 mars



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU CME	
Tomate concassée et chips de maïs	Endives  vinaigrette	Crêpe à l'emmental	Tomate Mozzarella	Houmous de pois chiches
 Riz  dahl de lentilles corail et amandes Boulette	Poulet rôti  au jus	Rôti de porc  sauce romarin	Hot dog saucisse 	Parmentier au colin d'Alaska et saumon  à la purée céleri
	Haricots verts à l'ail	Brocolis	Frites	Salade verte 
Tomme blanche	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc nature et sucre 	Yaourt aromatisé 	Mimolette
Fruit de saison	Compote pommes fraise allégée en sucre	Fruit de saison	Tarte au flan pâtissier	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, ...



Noa et Papille

Menus de la RPA

Semaine du 31 mars au 04 avril



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  croutons	Pommes de terre moutarde à l'ancienne	Champignons vinaigrette	Cœuf dur  mayonnaise	Céleri  vinaigrette au curry
Omelette	Colin pané  au riz soufflé	Sauté de bœuf  sauce au thym	Gratin de pommes de terre, lardon et fromage à raclette	Rôti de dinde issu  jus aux oignons
Frites	Carottes	Lentilles mijotées		Haricots verts
Camembert 	Petit fromage frais au lait entier et sucre 	Fromage frais Rondelé	Yaourt aromatisé 	Cantal AOP 
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Compote poire allégée en sucre	Fruit de saison	Cake à la fleur d'oranger



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, ...



Noa et Papille

Menus de la RPA

Semaine du 07 au 11 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne	Tomate  vinaigrette curry	Haricots beurre vinaigrette	Taboulé (semoule )	Carottes râpées  vinaigrette
Coquillettes semi complète  sauce tomate lentille égrené végétal graine courge	Sauté de bœuf  provençale sauce	Parmentier colin d'Alaska  pomme de terre	Cuisse de poulet  sauce curry	Clafoutis patate douce  Pommes de terre, mozzarella Lardon
Fromage blanc aromatisé aux fruits	Petits pois et Pommes de terre	Salade verte 	Frites	Yaourt nature et sucre 
Fruit de saison	Edam	Coulommiers 	Fromage frais	Gâteau aux 4 épices
	Compote de pommes allégée en sucre	Mousse au chocolat au lait	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 14 au 18 avril

Vacances scolaires



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Cœur de palmier vinaigrette</p> <p>Riz  et chili végétal aux haricots rouges  Chili con carne</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza tomate emmental mozzarella</p> <p>Porc sauté  jus aux d'herbes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartinade haricots blancs, tomates marinées et basilic</p> <p>Macaronis  semi complet sauce bœuf  épeautre et tomate façon bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre  vinaigrette balsamique</p> <p>Dés saumon  sauce crème herbes</p> <p>Epinards branche à la crème</p> <p>Fromage frais ail & fines herbes</p> <p>Beignet framboise </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Beignets sticks de mozzarella</p> <p>Chou-fleur et pommes de terre sauce béchamel</p> <p>Comté </p> <p>Crème dessert saveur vanille</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, ...



Noa et Papille

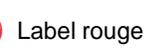
Menus de la RPA

Semaine du 21 au 25 avril

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
C'EST LA FÊTE				
Repas du printemps				
Férié	Betteraves vinaigrette Merlu  sauce citron Courgettes et riz  Fromage fondu Fruit de saison	Lentilles vinaigrette Sauté de dinde  sauce moutarde à l'ancienne Petits pois carotte Tomme blanche Fruit de saison	Salade verte  et billes de mozzarella Boulettes au mouton et bœuf sauce tomate basilic Coquillettes semi complète  Petit fromage frais nature au lait entier et sucre Cake au chocolat et noix	Concombres  vinaigrette au cumin Semoule  sauce Curry pois chiches épinards & graines de courges Steak haché de veau Cantal  Compote de 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, ...



Noa et Papille

Menus de la **RPA**

Du 28 avril au 30 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre moutarde à l'ancienne	Salade verte  vinaigrette	Carottes râpées  vinaigrette aux herbes		
Omelette 	Parmentier saumon  , lentilles corail et purée de courgettes	Rôti de veau  sauce forestière		
Gratin de brocolis		Boulgour 		
Fromage frais	Camembert 	Mimolette		
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Smoothie fraise banane		



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, ...

