














Menus

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: #f96; padding: 5px; margin-right: 10px; font-weight: bold; color: white;">C'EST LA FÊTE</div> <div style="text-align: right;">Repas du carnaval</div> </div>				
<p>Radis et beurre</p> <p>Merlu  bretonne (crème champignons, poireaux)</p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Parmentier volaille kebab édamamé et purée de carottes SV: Parmentier légumes édamamé et purée de carotte</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri  vinaigrette</p> <p>Sauté de veau  sauce marengo (tomate, champignons) SV: Mozza stick</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille caramel</p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Hot dog saucisse  SP : Hot dog saucisse volaille SV: Hot dog finger Soja</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts </p>	<p>Soupe de lentilles au cumin </p> <p>Œuf dur  béchamel</p> <p>Epinards haché</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Banane sauce chocolat et amande effilées</p>
<p>Pain au chocolat Petit Filou</p>	<p>Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire</p>	<p>Gâteau marbre Fromage blanc sucré Jus de Fruit</p>	<p>Pain au lait confiture Fruit de saison</p>	<p>Gâteau fourré Jus de Fruit Yaourt aromatisé</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

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)	Œuf dur  sauce cocktail 
Emincé de dinde  au jus SV: Nuggets de blé	Sauté de bœuf  sauce provençale SV: Mozza Stick	Hoki  sauce citron	Jambon blanc  SP: Jambon de dinde  SV: Omelette	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
Gâteau marbre Petit Filou Jus de Fruit	Sablé yaourt à boire Fruit	Céréales Compote Lait	Yaourt nature sucré madeleine Fruit	Palmier Sirop Fruit



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 Semaine du 17 mars au 21 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  et croûtons	Rillettes de canard SV: Rilette de Sardine	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 SV: Bolognaise au thon	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs 	Roti de bœuf  au jus Sv: Boulette de Sarrasin
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
Pain au lait Confiture Fromage blanc	Pain Samos Fruit de Saison	Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Pain de mie Chocolat Lait	Madeleine Petit Filou Jus de Fruit















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 24 mars au 28 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate concassée et chips de maïs	Endives  vinaigrette	Crêpe à l'emmental	REPAS CME Tomate Mozzarella	Houmous de pois chiches
 Riz  , dahl de lentilles corail et amandes	Poulet rôti  au jus SV: Crousti emmental	Rôti de porc  sauce romarin SP/SV: Omelette	Hot dog saucisse  SP : Hot dog saucisse volaille SV: Hot dog finger Soja	Parmentier au colin d'Alaska et saumon  à la purée céleri
Tomme blanche	Haricots verts à l'ail	Brocolis	Frites	Salade verte 
Fruit de saison	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc nature et sucre 	Yaourt aromatisé 	Mimolette
Gâteaux fourrés Compote Lait chocolaté	Tarte au flan pâtissier	Fruit de saison	Compote pommes fraise allégée en sucre	Fruit de saison 
	Gâteau marbré Fromage blanc sucré Jus de Fruit	Céréales Lait Fruit de Saison	Croissant Yaourt à boire	Madeleine Petit Filou Jus de Fruit














AOP

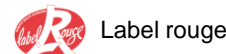


noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 31 mars au 04 avril












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 SV: Mozza Stick	Gratin de pommes de terre, champignon et fromage à raclette 	Rôti de dinde issu  jus aux oignons SV: Boulette de sarrasin
Frites	Carottes	Lentilles mijotées		Haricots verts
Camembert 	Petit fromage frais au lait entier et sucre 	Fromage frais Rondelet	Yaourt aromatisé 	Cantal AOP 
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Compote poire allégée en sucre	Fruit de saison	Cake à la fleur d'oranger
Chouquettes Fromage blanc sucré	Gâteau marbre Petit Filou Jus de Fruit	Palmier Crème chocolat Fruit de Saison	Pain de mie Chocolat Lait	Madeleine Petit Filou Jus de Fruit

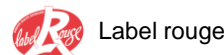


noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 07 au 11 avril

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



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, ...













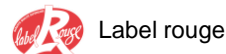
Noa et Papille

Menus de la Semaine du 14 au 18 avril

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Cœur de palmier vinaigrette</p> <p>Riz  et chili végétal aux haricots rouges </p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit Beurre Fruit de Saison Lait</p>	<p>Pizza tomate emmental mozzarella</p> <p>Porc sauté  jus aux d'herbes SP/SV: Mozza Stick</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Céréales Lait Fruit de saison</p>	<p>Tartinade haricots blancs, tomates marinées et basilic</p> <p>Macaronis  semi complet sauce bœuf  épeautre et tomate façon bolognaise SV: Bolognaise au thon</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Palmier Crème chocolat Jus de fruit</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>Chouquette Yaourt aromatisé aux fruits</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> <p>Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire</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, ...



Noa et Papille

Menus de la Semaine du 21 au 25 avril

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
C'EST LA FÊTE				
Repas du printemps				
Férié	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Courgettes et riz </p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  sauce moutarde à l'ancienne SV: Omelette</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte  et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce tomate basilic SV: Boulette de sarrasin</p> <p>Coquillettes semi complète </p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre</p> <p>Cake au chocolat et noix</p>	<p>Concombres  vinaigrette au cumin</p> <p>Semoule  sauce Curry pois chiches épinards & graines de courges</p> <p>Cantal </p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p>
	<p>Pain Beurre Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat Yaourt à boire</p>	<p>Palmier Yaourt à boire Fruit de saison</p>	<p>Céréales Compote Lait</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 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 SV: Mozza Stick		
Gratin de brocolis		Boulgour 		
Fromage frais	Camembert 	Mimolette		
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Smoothie fraise banane		
Petit Beurre Fruit de Saison Lait	Céréales Lait Fruit de saison	Palmier Crème chocolat 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, ...

