

Menus de la Semaine du 05 au 09 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc vinaigrette   Coquillettes  sauce champignon à la crème Yaourt aromatisé Smoothie abricot pomme banane Pain au lait Confiture Fromage blanc	Taboulé Emincé de dinde sauce aigre douce <i>S/V Nuggets de blé</i> Haricots verts Fromage fondu Vache qui rit  Fruit de saison Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Crêpes emmental Merlu  sauce crème aux herbes Riz aux petits légumes Yaourt nature sucré  Beignet aux pommes  Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Radis beurre <i>Maters Aiguillette de poulet</i> Poulet rôti  sauce au curry <i>S/V Galette boulgour pois chiche emmental oriental</i> Frites Mimolette Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Pain de mie Chocolat Lait	Betteraves vinaigrette  Blé courgette façon caponata câpre Brie Fruit de saison Pain Samos Fruit de Saison



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 12 au 16 Octobre 2026



Semaine du pain



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Courgettes râpées  sauce fromage blanc menthe  Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise Tomme blanche Purée de pommes et pain d'épices Pain au lait Confiture Fromage blanc	Pain bruschetta, mayonnaise, pesto rosso, œuf et salade verte Sauté de bœuf  sauce chasseur <i>S/V Nuggets crispidor emmental</i> Riz  Fromage frais Saint Môret Dessert lacté gélifié chocolat Pain Samos Fruit de Saison	Pain polaire et rillettes de colin d'Alaska  et haricots blanc Omelette  Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym Yaourt nature sucré  Fruit de saison Gâteaux fourrés Yaourt aromatisé Jus de Fruit	Carottes râpées  vinaigrette Roti de porc  sauce au thym <i>S/V Boulette de sarrasin lentille sauce au thym</i> Purée de céleri Camembert Brioche perdue myrtilles Madeleine Fruit de saison Petit Filou	Betteraves maïs vinaigrette  Colin d'Alaska pané au riz soufflé Pommes de terre vapeur Petit fromage blanc aromatisé aux fruits 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 19 au 23 Octobre 2026

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre vinaigrette	Salade verte vinaigrette 	Feuilleté provençal	Concombres en rondelles vinaigrette 	Chou blanc vinaigrette 
Omelette nature	 Parmentier au colin d'Alaska purée brocolis	Emincé de dinde sauce aigre douce <i>S/V Boulette sarrasin lentilles</i>	Pennes  pois chiches à la marocaine et raisins secs	Cordon bleu de volaille  <i>S/V Nuggets de blé</i>
Epinards branches		Haricots verts et blé		Riz 
Coulommiers	Edam	Yaourt aromatisé vanille 	Petit fromage frais sucré	Fromage fondu Croc lait 
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Fruit de saison	Agrumadine à boire (agrumes et grenadine)	Banane sauce chocolat
Yaourt a boire Chouquettes	Madeleine Crème dessert vanille Jus de Fruit	Gâteaux fourrés Yaourt aromatisé Jus de Fruit	Pain Samos Fruit de Saison	Pain de mie Pate a tartiner 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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 26 au 30 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes râpées Vinaigrette Parmentier lentille verte et purée de potiron Fromage frais Fraidou Purée de pomme  Marbré chocolat Jus de Fruit Fromage blanc	Soupe d'épinards crémée Emincé de dinde sauce moutarde à l'ancienne <i>S/V Galette boulgour à l'oriental</i> Spaghetti  Yaourt nature sucré  Fruit de saison Yaourt a boire Pate a tartiner Pain	Rillette de thon   Riz chili végétal haricots rouges Brie Dessert lacté gélifié saveur vanille Croissant Petit filou	 Chou rouge râpée Vinaigrette Merlu  sauce tomate paprika crémée Semoule  Petit fromage blanc aromatisé aux fruits Cake chocolat banane Pain au lait Confiture Fruit de saison	Haricots verts, échalotes vinaigrette Rôti de porc  sauce pruneaux <i>S/V Boulette sarrasin lentilles</i> Pomme de terre quartiers avec peau Mimolette Fruit de saison Yaourt aromatisé Gateau fourré 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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien