

Menus de la RPA

Semaine du 02 au 06 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Vive les crêpes
Radis et beurre doux	Haricots rouge, maïs sauce épices chili	Soupe de potiron	Salade de haricots vert Vinaigrette tomateée	Terrine de Volaille SV: Terrine de légumes
Macaroni semi complet sc lentilles vertes tomate façon bolognaise	Roti de veau sauce aux pruneaux	Merlu sauce citron	Poulet sauce champignon crémée	Nuggets emmental Crispi or
Fromage fondu La vache qui rit	Carottes	Epinards haché à la crème	Frites	Mélange de légumes racines
Coupelle de purée de pommes poires	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Saint Nectaire AOP
	Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Crêpe sucrée et confiture



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 RPA

Semaine du 09 au 13 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pomme de terre </p> <p>Emincé de saumon sauce bretonne</p> <p>Chou-fleur persillé </p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Mozza Stick</p> <p>Coquillette </p> <p>Saint Paulin </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette </p> <p>Rôti de bœuf et jus chaud</p> <p>Haricots plats et riz</p> <p>Mimolette</p> <p>Coupelle de purée de pommes et fraises</p>	<p>Nouvelle recette</p> <p>Endives et pomme</p> <p>Cordon bleu de volaille </p> <p>Patate douce haricots blancs au lait de coco </p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de légumes minestrone</p> <p>Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>SP & SV: Boulettes sarrasin lentilles</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Cake à la noix de coco</p>



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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la RPA

Semaine du 16 au 20 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis beurre	 Salade verte croûtons	 Betterave vinaigrette	 Soupe de carotte	 Chou rouge Vinaigrette balsamique
 Riz et chili corn carne (bœuf) aux haricots rouges	 Boulettes de bœuf sauce barbecue	 Filet de limande sauce crème ciboulette persil	 Tartiflette de porc Pommes de terre et fromage à tartiflette	 Macaronis semi complet sauce façon bolognaise effiloché de canard et haricot blanc,
 Coulommiers	 Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	 Carottes et lentilles	 Pointe de brie	 Fromage blanc nature et sucre
 Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	 Fruit de saison	 Cake au yaourt	 Fruit de saison	 Smoothie pomme banane



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 RPA

Semaine du 23 au 27 Février 2026 Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte Vinaigrette 	Betteraves rouges Vinaigrette 	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)	Carottes râpées Vinaigrette 	Œuf dur sauce cocktail
Nuggets de poisson	Rôti de porc sauce curry S/P,S/V Stick mozza Frites	Nuggets de blé Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre au fromage type parmesan	Hoki sauce tomate Haricots beurre à l'ail Fromage fondu vache qui rit	Riz semi complet Aiguillettes de poulet sauce crème champignons Yaourt aromatisé
Ratatouille et boulgour 	Fromage blanc sucre et	Gouda 	Fruit de saison Barre bretonne	Fruit de saison
Camembert	Fruit de saison	Fruit de saison		
Coupelle de purée de pomme banane				



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, ...



Tout commence au quotidien