









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 tomate	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 créme	Nuggets emmental Crispi or
	Carottes	Epinards haché à la crème	Frites	Mélange de légumes racines
Fromage fondu La vache qui rit	Yaourt aromatisé 	Tomme blanche	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Saint Nectaire AOP 
Coupelle de purée de pommes poires 	Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Crêpe sucrée et confiture



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 **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 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>



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 **RPA**

Semaine du 16 au 20 Février 2026



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



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 **RPA**

Semaine du 23 au 27 Février 2026 **Vacances scolaires**



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



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