

Menus de la Semaine du 02 au 06 Février 2026



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



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 09 au 13 Février 2026



► Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	l'ASSIETTE DÉCOUVERTE 2025-2026	Vendredi
Salade de pomme de terre 	Salade verte vinaigrette 	Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette 	Endives et pomme 	Nouvelle recette	Soupe de légumes minestrone
Emincé de saumon sauce bretonne	Mozza Stick 	Rôti de bœuf et jus chaud SV : Omelette 	Cordon bleu de volaille SV: Nugget's Crispid'or (fromage) 	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne SP & SV: Boulettes sarrasin lentilles	
Chou-fleur persillé	Coquillette 	Haricots plats et riz	Pataate douce haricots blancs au lait de coco		Petits pois Carotte
Cantal 	Saint Paulin	Mimolette	Fromage blanc nature et sucre 		Yaourt nature et sucre 
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Coupelle de purée de pommes et fraises	Fruit de saison		Cake à la noix de coco
Fromage blanc Confiture Pain au lait	Gâteau marbré Petit Filou 	Madeleine Yaourt nature sucré 	Pain de mie Chocolat 		Pain Samos 
					Fruit de Saison



The logo consists of a blue circular icon with a white wavy pattern inside, followed by the text "Produit de la mer durable".



récongelé



The logo consists of the letters 'AB' in a stylized, italicized font, enclosed within a green square frame. A small green leaf is positioned above the letter 'B'.



Label rouge



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Charolais



AOP



ertification
vironnementale 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 Semaine du 16 au 20 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre Riz et chili végétal aux haricots rouges Coulommiers Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Fromage blanc Confiture Pain au lait	Salade verte croûtons Boulettes de bœuf sauce barbecue SV: Boulette de sarrasin Purée d'épinards 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 Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	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 Pain de mie Chocolat Lait	Chou rouge Vinaigrette balsamique Macaronis semi complet sauce façon bolognaise effiloché de canard et haricot blanc, SV: Bolognaise égrenée végétal Fromage frais Tartare nature Smoothie pomme banane Pain Samos 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, ...	 			 Tout commence au quotidien



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 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, SV: Mozza Stick	Nuggets de blé	Hoki sauce tomate	Riz semi complet sauce crème champignons
Ratatouille et boulgour 	Frites	Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre au fromage type parmesan	Haricots beurre à l'ail	
Camembert 	Fromage blanc et sucre 	Gouda	Fromage fondu vache qui rit 	Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pomme banane 	Fruit de saison	Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison
Fromage blanc Confiture Pain au lait 	Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Pain de mie Chocolat Lait	Pain Samos Fruit de Saison



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, ...