

# Menus de la Semaine du 06 au 10 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Salade de pommes de terre ciboulette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Pâté pur volaille et cornichon S/V terrine de légumes
Salade de blé Saumon émietté (tomate/maïs/concombre/ olives noires)	Roti de dinde (froid) S/V nuggets de blé	Salade de riz (tomate/poivrons/haricot rouges/maïs)	Rôti de bœuf froid sauce tartare S/V Boulettes sarrasin lentilles	Pennes sauce colin Alaska pois chiche tomate façon bolognaise
Fromage fondu Samos	Haricots verts vinaigrette	Cantal AOP	Pommes de terre quartier avec peau	Coulommiers
Glace petit pot vanille chocolat	Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
<b>Marbré chocolat</b> <b>Jus de Fruit</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>GOUTER PIQUE- NIQUE</b> Madeleine Sablé	<b>GOUTER PIQUE- NIQUE</b> Madeleine Sablé	<b>Pain au lait</b> <b>Confiture</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Yaourt aromatisé</b> <b>Gateau fourré</b> <b>Jus de fruit</b>

Compote gourde

Compote gourde



AOP



Certification  
environnementale niveau 3



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

