









Menus de la RPA

Semaine du 04 au 08 mai 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Menu Molière</u>			
Radis rondelles	Concombre à la crème	Carotte râpée vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	
Sauté de dinde sauce barbecue 	Fusilli  Façon carbonara (lardons)	Hoki  sauce basilic	 Riz  , chili boeuf aux haricots rouges	Férié
Haricots verts persillés	Fromage blanc coulis fruits rouge	Brocolis et pomme de terre vapeur	Yaourt nature sucré 	
Fromage fondu croc lait 	Banane	Gouda	Fruit de saison	
Riz au lait		Purée de pomme parfumée à la fleur d'oranger		



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 RPA

Semaine du 11 au 15 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Menu Couvry</u>			Pont de l'Ascension
Pomelos sucre	Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette 		Menu portage et RPA en portage également du 15/06/26
Sauté de porc  sauce aux olives	Stick Mozzarella	Sauté de veau sauce romarin 		Carottes râpées
Lentilles mijotées	Frites Ketchup		Férié Ascension	Boudin Antillais
Fromage frais St moret 	Yaourt nature sucré 	Pennes 		Purée de Pommes de terre
Compote de pommes allégée en sucre	Tarte pomme rhubarbe	Fromage au lait pasteurisé Carré		Pointe de Brie
		Ile flottante		Brownie chocolat Crème anglaise



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 RPA

Semaine du 18 au 22 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Menu La Fontaine</u>		L'ODYSSÉE DU GOÛT	
Betteraves vinaigrette	Concombre à la crème	Rillettes de thon	Salade grecque (concombre, tomate, dés de brebis, olives noires)	Salade de carottes et courgettes façon coleslaw
Dés de saumon sauce crème	Colin pané riz soufflé	Omelette	Moussaka (cubes d'aubergines, égrené boeuf, béchamel et emmental râpé)	Macaronis semi complet sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise
Riz et lentilles à l'indienne	Poêlée pommes de terre haricots verts	Semoule Sauce tomate	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Edam	Yaourt nature sucré	Fromage blanc et sucre	Cake semoule amande fleur d'oranger	Fruit de saison
Fruit de saison	Gâteau chocolat	Fruit de saison		



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 RPA

Semaine du 25 au 29 mai 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<u>Menu Corneille</u>
<p>FERIE - LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>Haricot beurre Vinaigrette</p> <p>Boulettes bœuf  à la provençale (tomate, herbes de Provence)</p> <p>Pennes </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz composée (tomate mais poivron olive)</p> <p>Colin d'Alaska forme filets  meunière</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Camembert </p> <p>Coupelle de purée de pomme fraise</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Couscous merguez aux 5 légumes et raisins secs (pois chiches)</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier et sucré </p> <p>Cake nature</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet au curry</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Mimolette</p> <p>Glace à l'eau maxi Yéti</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, ...



Menus de la RPA

Semaine du 01 au 05 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave	Tomate vinaigrette	Houmous	Concombres rondelles vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Riz  et dahl de lentilles corail Emincé de dinde	Dés de saumon  sauce citron persillée	Saucisse de Strasbourg	 Clafoutis tomate courgette farine pois chiche	Parmentier de colin  pois chiche et purée de brocoli
Petit fromage frais sucré	Boulgour 	Coquillettes 	Edam	Salade verte 
Fruit de saison	Coulommiers	Fromage frais St Morêt 	Crème dessert vanille	Yaourt nature sucré 
	Compote de pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison		Cake à la noix de coco



AOP



Certification environnementale niveau 3



noetpapille.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 08 au 12 juin 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	Menu CME
Salade de pommes de terre ciboulette	Courslaw (courgette, carotte, mayonnaise)	Feuilleté fromage fondu	Bâtonnets de concombre et sauce au guacamole et fromage blanc	Œuf dur mayonnaise
Sauté de dinde aux oignons jus	Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise au thon	Boulettes de bœuf sauce barbecue	Fish burger (Colin alaska pané, cheddar et sauce tartare)	Tartiflette lardons (Pommes de terre/ oignons/fromage a tartiflette)
Carotte persillée	Cantal AOP	Haricot vert persillé	Pommes de terre quartier avec peau	Salade verte
Pointe de Brie	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Yaourt aromatisé	Fromage frais rondelé	Brownie chocolat crème anglaise
Fruit de saison		Fruit de saison	Smoothie pomme banane sirop d'érable	



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, ...









Tout commence au quotidien

Menus de la RPA

Semaine du 15 au 19 juin 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette	Melon jaune	Pâté de volaille cornichon	Salade verte vinaigrette 	Tomates concassées, maïs et chips de maïs
Saucisse chipolatas	Sauté de veau sauce au thym 	Hoki  sauce crème	Emincé de dinde au jus 	Couscous boulettes de boeuf aux 5 légumes et raisins secs, semoule (<i>pois chiches</i>)
Purée de pomme de terre	Carottes lentilles	Pennes 	Chutney de courgettes	Camembert
Yaourt aromatisé 	Fromage frais fraidou nature	Emmental	Petit fromage frais nature au lait entier et sucré	Fruit de saison
Fruit de saison	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Clafoutis aux pêches et pistache	



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 RPA

Semaine du 22 au 26 juin 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<u>Menu Pique-nique de fin d'année</u>
<p>Tomate  et mozzarella</p> <p>Poulet rôti  sauce aigre douce</p> <p>Haricots beurre à l'ail </p> <p>Fromage frais type suisse sucré</p> <p>Beignet framboise </p>	<p>Concombre  et maïs</p> <p>Parmentier au colin d'Alaska  et purée de pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Taboulé </p> <p>Sauté de bœuf  au jus</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Fromage fondu  La vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillette de canard</p> <p>Blé , pois chiche à la marocaine et raisins secs</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sandwich crudités (œuf, tomate, salade verte)</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt a boire saveur fraise</p> <p>Banane</p> <p>Gâteau individuel Le carré abricot</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, ...












Menus de la RPA

Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave et maïs Vinaigrette	Tomate  Vinaigrette	Tartinade de haricots rouges, épices mexicaines	Salade de riz  aux crevettes	Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
Korma de riz, brunoise provençale et petits pois Boulettes de bœuf	Cordon bleu de volaille	Dés de saumon  sauce basilic	Omelette 	Poulet sauce  façon orientale
Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre	Tomme blanche	Carottes à l'ail	Purée d'épinards et pommes de terre	Semoule 
Fruit de saison	Tarte clafoutis abricot	Yaourt aromatisé 	Camembert 	Fromage fondu  La vache qui rit
		Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert lacté à boire à la fraise



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