










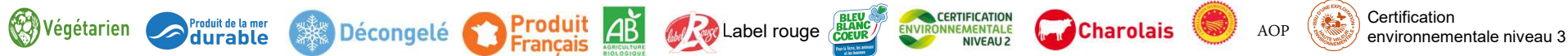


# Menus de la **RPA**

## Semaine du 02 au 06 mars 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre</p> <p>Merlu  bretonne (crème champignons, poireaux)</p> <p>Riz </p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Coupelle de purée de pomme </p>	<p>Coquillettes  au pesto rouge</p> <p>Omelette nature </p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri  rémoulade</p> <p>Boulettes de bœuf sauce orientale</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage frais Fraïdou </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille caramel</p>	<p>Salade verte vinaigrette aux agrumes (citron, orange)</p> <p>Parmentier  lentilles corail purée de carotte</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de patate douce et orange</p> <p>Emincé de dinde  au jus de viande</p> <p>Jardinière de légumes assaisonnement persil</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Cake à la cannelle</p>



[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, ...












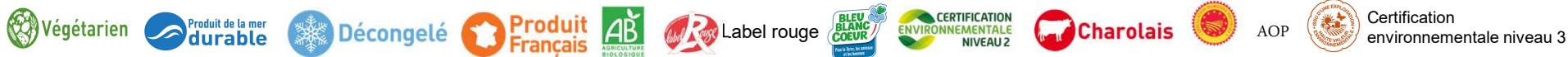
# Menus de la RPA

## Semaine du 09 au 13 mars 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette Vinaigrette aux herbes</p> <p>Couscous <b>merguez</b> aux 5 légumes pois chiches et raisins secs</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pomelo et sucre</p> <p>Macaronis  semi complète sauce Bolognaise de bœuf  et épeautre</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Soupe de poireaux et pomme de terre</p> <p>Hoki  sauce coco citron vert</p> <p>Haricots verts et blé </p> <p>Pointe de brie </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Jambon blanc de porc </p> <p>Purée de carottes et lentilles corail aux épices Colombo</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Gâteaux aux pommes</p>	<p>Crêpes au fromage</p> <p>Hot dog végétarien </p> <p>Frites ketchup</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Ile flottante</p>
















[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, ...



# Menus de la RPA

## Semaine du 16 au 20 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carotte râpée Vinaigrette   Riz et pois chiches tikka massala <b>Boulettes de bœuf au jus</b>  Brie  Smoothie poire, pomme, ananas	 Endive et croûtons Vinaigrette miel balsamique  Sauté de dinde  sauce moutarde  Gratin chou fleur en béchamel et pomme de terre cube  Saint Nectaire AOP   Dessert lacté gélifié saveur vanille	Macédoine mayonnaise  Tartiflette  Yaourt nature sucré   Fruit de saison	 <b>Fête de l'Irlande</b>   Salade verte et sauce végétale et menthe  Poisson blanc  meunière et citron  Pommes de terre quartier avec peau  Cheddar  Cake pistache fleur d'oranger	 Salade de blé et tomates  Roti de bœuf  au jus  Courgettes persillées  Petit fromage frais nature et sucre   Fruit de saison



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, ...










**sodexo**  
Tout commence au quotidien

# Menus de la RPA

## Semaine du 23 au 27 Mars 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave et coeur de palmier</p> <p></p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Coquillettes semi complète </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de pois cassés</p> <p>Sauté boeuf  sauce au thym</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage fondu demi-sel</p> <p>Smoothies fruits rouge</p>	<p>Cake tomate, fromage de brebis, basilic et graines de courge sauce cocktail</p> <p>Rôti de porc  sauce aigre douce</p> <p>S/P,S/V Colin pané façon meunière</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge</p> <p>Vinaigrette moutarde</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts à l'ail et boulgour</p> <p>Mimolette </p> <p>Purée de pomme fraîche parfumée à la cannelle</p>	<p>Salade verte </p> <p>Parmentier de colin et saumon  purée de céleri</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ile flottante</p>



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, ...

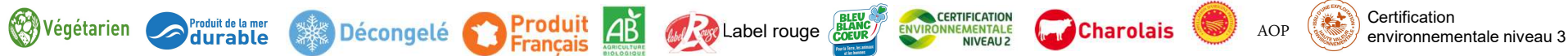


# Menus de la RPA

## Semaine du 30 mars au 03 Avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives  vinaigrette</p> <p>Penne semi complet  sauce <b>colin Alaska</b>  pois chiche tomate façon bolognaise</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Sauté de dinde  sauce au curry</p> <p>Carottes bâtonnets au jus</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri  rémoulade Vinaigrette basilic</p> <p>Sauté de bœuf  sauce origan tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage frais petit Louis </p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Riz  sauce tomate lentille corail égrené végétal</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc aux raisins secs </p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau façon financier </p>











[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, ...

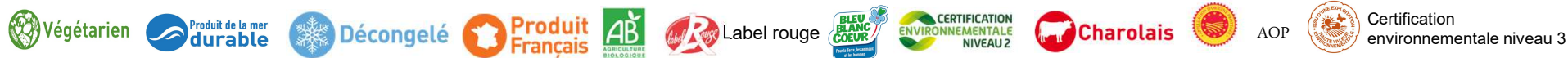


# Menus de la RPA

## Semaine du 06 au 10 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié - Lundi de Pâques	Tomate vinaigrette Colin pané riz soufflé  Riz  et ratatouille Edam Mousse au chocolat au lait	Radis et beurre Poulet  au jus Haricots blanc sauce tomate Fromage fondu carré Pomme au four caramélisée	 Taboulé  Omelette béchamel Epinard béchamel gratiné Coulommiers Fruit de saison	Dessert de Pâques Carottes râpées vinaigrette  Merlu  sauce crème Purée de haricot vert Yaourt nature et sucre  Gâteau au chocolat et noix de pécan



[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, ...















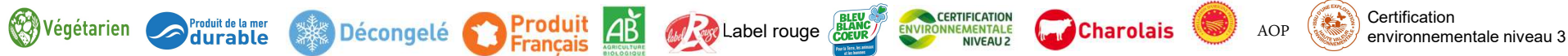
# Menus de la RPA

## Semaine du 13 au 17 Avril 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de brocolis	Céleri  sauce cocktail	Feuilleté provençal	Endive  Vinaigrette balsamique	Rillettes de canard
Poulet 	Merlu  sauce champignon crème	Rôti de porc  sauce tomate	 Nuggets de blé	Dés de colin d'Alaska sauce crème herbes 
Frites	Coquillettes 	Chou fleur brisure en béchamel	Purée de courge butternut	Semoule 
Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Emmental	Pointe de brie	Yaourt nature et sucre 	Fromage frais fraidou
Fruit de saison	Liégeois saveur vanille	Fruit de saison	Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade)	Fruit de saison



[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, ...

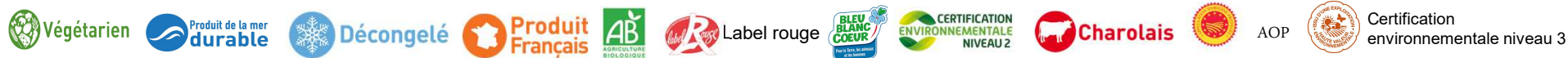


# Menus de la RPA

## Semaine du 20 au 24 Avril 2026 Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Nouvelle recette			
Céleri  rémoulade  Boulgour  sauce haricot rouge mais tomate <b>Boulettes de bœuf</b>  Fromage fondu vache qui rit  Crème dessert caramel	Concombre vinaigrette  Poisson blanc meunière  et citron  Purée de céleri et pommes cubes  Saint Nectaire AOP  Semoule au lait	Salade de riz  aux olives  Sauté de dinde  sauce moutarde  Ratatouille  Fromage blanc et sucre  Fruit de saison	Betteraves vinaigrette  Penne semi complet sc colin Alaska  pois chiche tomate façon bolognaise  Coulommiers  Fruit de saison	Salade verte  crouton Vinaigrette crémeuse ciboulette  Roti de bœuf  au jus  Petits pois carotte mijotés  Petit fromage frais nature au lait entier et sucre  Beignet au chocolat



[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, ...












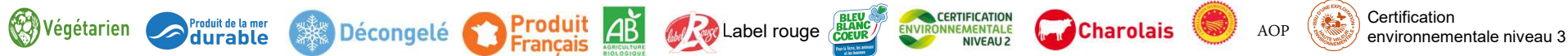


# Menus de la RPA

## Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026 Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pomme de terre ,tomate, maïs ciboulette</p> <p> Poulet jus aux herbes</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate</p> <p>Omelette nature </p> <p>Spaghetti </p> <p>Mimolette</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Carotte râpée </p> <p>Vinaigrette aux herbes</p> <p>Hoki  sauce tomate et paprika crémée</p> <p>Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p> Pizza reine</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Férié</p>



[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, ...

