

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  colin 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> |



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 mars 2026



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



Produit Français



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 mars 2026



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



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 23 au 27 Mars 2026



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|--|
| <p>Betterave et coeur de palmier </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 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 Vinaigrette moutarde</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts à l'ail et boulghour</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> |



Produit Français



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 30 mars au 03 Avril 2026



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



Produit Français



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 06 au 10 avril 2026



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



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 13 au 17 Avril 2026



| 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 |



Produit Français



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 20 au 24 Avril 2026 Vacances scolaires



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



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 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> |



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



Label rouge



Bleu Blanc Coeur



NIVEAU 2



Charolais



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