










Menus de la RPA

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



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



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 09 au 13 mars 2026



Découvrir pour mieux grandir

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	Jambon blanc de porc 	Hot dog végétarien
Fromage frais Saint Môret	Gouda	Haricots verts et blé 	Purée de carottes et lentilles corail aux épices colombo	Frites ketchup
Fruit de saison	Mousse au chocolat noir	Pointe de brie 	Yaourt nature  et sucre	Yaourt aux fruits
		Fruit de saison	Gâteaux aux pommes	Ile flottante



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 16 au 20 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carotte râpée  Vinaigrette</p> <p>Riz  et pois chiches tikka massala 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> Fête de l'Irlande </p> <p>Salade verte  et sauce végétale et menthe</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



noetpapille.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



Découvrir pour mieux grandir

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</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>



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 30 mars au 03 Avril 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives  vinaigrette</p> <p>Penne semi complet  sauce colin Alaska  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>



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 06 au 10 avril 2026

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



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 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
Merlu  sauce champignon crème	Poulet 	Rôti de porc  sauce tomate	 Nuggets de blé	Dés de colin d'Alaska  sauce crème herbes
Coquillettes 	Frites	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 (<i>cannelle, gingembre, girofle, muscade</i>)	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 20 au 24 Avril 2026 Vacances scolaires



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



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 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>



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, ...

