












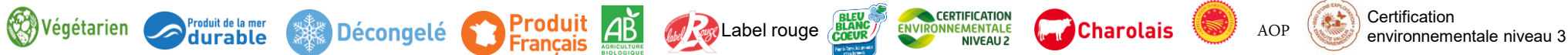















# Menus de la Semaine du 31 août au 04 septembre 2026

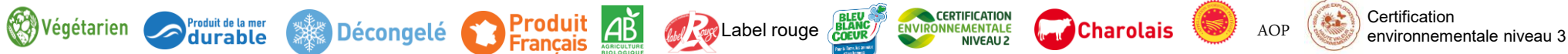
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  Vinaigrette</p> <p>Parmentier de canard  et purée de pomme de terre <i>S/V Parmentier de lentille verte et purée de pomme de terre</i></p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Glace petit pot vanille chocolat</p> <p><b>Marbré chocolat Jus de Fruit Fromage blanc</b></p>	<p>Salade de pomme de terre Vinaigrette</p> <p>Omelette  </p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage frais Rondelé</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Yaourt a boire Pate a tartiner Pain</b></p>	<p>Melon</p> <p>Roti de bœuf  Sauce romarin <i>S/V Boulette de blé tomate sauce romarin</i></p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Fromage blanc nature  sucré</p> <p>Donut's </p> <p><b>Croissant Petit filou</b></p>	<p><b>Menu de rentrée</b> </p> <p>Tomates  Vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et citron</p> <p>Frites</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Smoothie abricot pomme banane</p> <p><b>Pain au lait Confiture Fruit de saison</b></p>	<p>Salade de lentilles échalotes</p> <p>Emincé de dinde  sauce aigre douce <i>S/V Nuggets crispidor emmental</i></p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Yaourt aromatisé Gâteau fourré Jus de fruit</b></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 Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu CME</b> 			
Salade de rissetis aux petits légumes Vinaigrette 	<b>Concombre</b>  sauce <b>fromage blanc</b>	Rillette de thon 	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées  Vinaigrette
Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental	<b>Pennes</b>  sauce lardon <b>façon carbonara</b> <i>S/V Pennes sauce 3 fromages</i>	<b>Maters Aiguillette de poulet</b>		Parmentier de saumon  et purée de pois cassés
Carottes  persillés		Poulet rôti  Sauce basquaise  <i>S/V Omelette</i>	Macaronis sauce légumes minestrone	
Tomme blanche	<b>Fromage fondu Croc lait</b> 	Frites	Yaourt aromatisé	Mimolette
Fruit de saison	<b>Ile flottante</b>	Yaourt nature sucré 	Fruit de saison	Cake nature
<b>Yaourt a boire Sablé Jus de Fruit</b>	<b>Gâteau marbré Yaourt Aromatisé Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit</b>	<b>Pain de mie Chocolat Lait</b>	<b>Pain Samos Fruit de Saison</b>



[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 Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate  Vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Concombres en rondelles Vinaigrette	Salade verte  Vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise
Escalope de dinde  sauce estragon <i>S/V Nuggets de blé sauce estragon</i>	Hoki  sauce coco citron vert	Haché de veau  sauce tomate <i>S/V Galette mexicaine boulgour haricot rouge poivron</i>	Jambon blanc de porc  <i>S/V Omelette aux herbes</i>	Chili végétal, haricots rouges  Et riz 
Ratatouille Et boulgour 	Coquillettes 	Haricots beurre persillés	Purée de courgettes à l'huile d'olive et tournesol	Camembert
Fromage frais Tartare	Petit fromage frais sucré	Cantal AOP 	Yaourt aromatisé framboise 	Fruit de saison
Coupelle de purée de pomme 	Fruit de saison	Tarte au flan 	Glace petit pot vanille fraise	Gateau fourré Crème dessert caramel Fruit de Saison
<b>Fromage blanc Confiture Pain au lait</b>	<b>Pain Samos Fruit de Saison</b>	<b>Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit</b>	<b>Pain de mie Chocolat Lait</b>	



# Menus de la Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges, tomates et épices chili Vinaigrette	Melon	Betteraves Vinaigrette	<b>Nouvelle recette</b> <b>Chips maïs oignons confits</b> <b>crème fromagère Fourme d'Ambert et noix</b>	Tomates Vinaigrette
Cordon bleu de volaille <i>S/V Nuggets crispidor emmental</i>	Couscous boulettes de bœuf/volaille, légumes, raisins secs, pois chiche Et semoule	Sauté de bœuf Sauce tomate <i>S/V Tarte méditerranéenne</i>	Omelette sauce tomate	Filet de colin d'Alaska sauce crème
Purée de chou fleur	Fromage frais St Moret	Crumble de carotte et potiron	Penne rigate	Haricots verts persillés
Coulommiers	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage blanc aromatisé aux fruits
Fruit de saison Sablé	<b>Gâteau marbré</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake pois chiches et cacao
Jus de Fruit Yaourt aromatisé	<b>Petit Filou</b> Jus de Fruit	<b>Madeleine</b> Yaourt nature sucré Fruit de saison	<b>Croissant</b> Fromage blanc sucré	<b>Pain Samos</b> Fruit de Saison



AOP



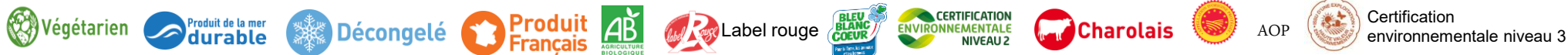
Certification environnementale niveau 3



[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, ...













# Menus de la Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Vinaigrette	Feuilleté au fromage fondu	Cèleri râpé Vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade iceberg Vinaigrette
Dahl de lentilles corail Et riz	Merlu sauce curry	Macaroni sauce canard haricot blanc tomate façon bolognaise <i>S/V Macaroni égrené végétal façon bolognaise</i>	Roti de porc sauce moutarde <i>S/V Omelette</i>	Boulettes de bœuf Sauce au thym <i>S/V Boulette de sarrasin sauce au thym</i>
Emmental	Petit fromage frais sucré	Tomme grise	Boulgour	Purée de patate douce
Compote de pommes allégée en sucre	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fromage fondu Croc lait	Yaourt nature sucré
<b>Chouquettes</b> <b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Gâteau marbre</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Jus de Fruit</b>	<b>Palmier</b> <b>Crème chocolat</b> <b>Fruit de Saison</b>	<b>Gâteau fourré</b> <b>Compote</b> <b>Lait</b>	<b>Madeleine</b> <b>Petit Filou</b> <b>Jus de Fruit</b>



[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 Semaine du 05 au 09 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives vinaigrette 	Taboulé	Tomates vinaigrette 	Radis beurre	Betteraves vinaigrette
Coquillettes sauce champignon à la crème 	Rôti de bœuf  sauce aux olives <i>S/V Nuggets de pois chiche</i> 	Merlu  sauce crème aux herbes	<b>Maters Aiguillette de poulet</b> Poulet rôti  sauce au curry 	Blé courgette façon caponata câpre
Yaourt aromatisé	Haricots verts	Riz aux petits légumes 	<i>S/V Galette boulgour pois chiche emmental oriental</i>	
Smoothie abricot pomme banane	Fromage fondu Vache qui rit 	Yaourt nature sucré 	Frites	Brie
	Fruit de saison	Beignet aux pommes 	Mimolette	
<b>Pain au lait Confiture Fromage blanc</b>	<b>Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit</b>	<b>Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit</b>	<b>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Pain de mie Chocolat Lait</b>	<b>Pain Samos Fruit de Saison</b>



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, ...












# Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

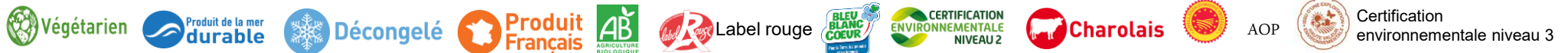


## Semaine du pain



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Courgettes râpées  sauce fromage blanc menthe</p> <p> Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise</p> <p>Munster </p> <p>Purée de pommes et <b>pain d'épices</b></p> <p><b>Pain au lait</b> Confiture Fromage blanc</p>	<p><b>Pain bruschetta</b>, mayonnaise, pesto rosso, œuf et salade verte</p> <p>Sauté de bœuf  sauce chasseur <i>S/V Nuggets crispidor emmental</i> Riz </p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p> <p><b>Pain</b> Samos Fruit de Saison</p>	<p><b>Pain polaire</b> et rillettes de colin d'Alaska  et haricots blanc</p> <p>Omelette </p> <p>Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Gâteaux fourrés</b> Yaourt aromatisé Jus de Fruit</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Roti de porc  sauce au thym <i>S/V Boulette de sarrasin lentille sauce au thym</i></p> <p>Purée de céleri</p> <p>Camembert</p> <p><b>Brioche perdue</b> myrtilles</p> <p><b>Madeleine</b> Fruit de saison Petit Filou</p>	<p>Betteraves</p> <p>Colin d'Alaska  <b>pané au riz soufflé</b></p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Pain de mie</b> Chocolat Lait</p>

















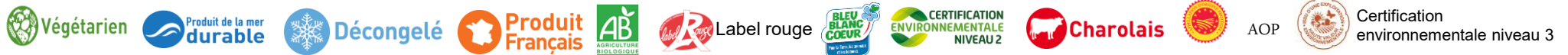
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 19 au 23 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre vinaigrette	Salade verte vinaigrette 	Feuilleté fromage fondu	Concombres en rondelles vinaigrette 	Chou blanc vinaigrette 
Œuf dur  sauce béchamel	 Parmentier au colin d'Alaska pois chiches et purée brocolis	Rôti de bœuf  sauce au thym <i>S/V Omelette  aux herbes</i>	Pennes  pois chiches à la marocaine et raisins secs	Cordon bleu  de volaille <i>S/V Nuggets de blé</i>
Epinards branches	Edam 	Haricots verts et blé 	Petit fromage frais sucré	Riz 
Coulommiers	Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Yaourt aromatisé vanille 	Agrumadine à boire ( <i>agrumes et grenadine</i> )	Fromage fondu Croc lait 
Fruit de saison		Fruit de saison		Banane sauce chocolat
<b>Yaourt a boire Chouquettes</b>	<b>Madeleine Crème dessert vanille Jus de Fruit</b>	<b>Gâteaux fourrés Yaourt aromatisé Jus de Fruit</b>	<b>Pain Samos Fruit de Saison</b>	<b>Pain de mie Pate a tartiner Lait</b>



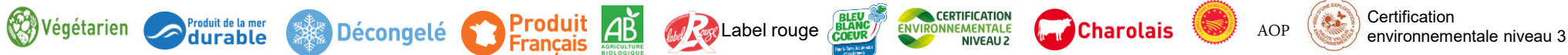
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 26 au 30 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Vinaigrette	Soupe d'épinards crémée	Rillette de thon	Chou rouge râpée Vinaigrette	Haricots verts, échalotes vinaigrette
Parmentier au bœuf épeautre et purée de potiron <i>S/V Parmentier lentille verte et purée de potiron</i>	Emincé de dinde sauce moutarde <i>S/V Tarte aux 3 fromages</i>	Fajitas égrené végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Merlu sauce tomate paprika crémée	Rôti de porc sauce pruneaux <i>S/V Boulette de blé sauce pruneaux</i>
Fromage frais Fraidou	Chou fleur	Brie	Semoule	Pomme de terre quartiers avec peau
Purée de pomme	Yaourt nature sucré	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Petit fromage blanc aromatisé aux fruits	Emmental
<b>Marbré chocolat</b> <b>Jus de Fruit</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>Yaourt a boire</b> <b>Pate a tartiner</b> <b>Pain</b>	<b>Croissant</b> <b>Petit filou</b>	<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>



[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, ...

