

Menus de la Semaine du 31 août au 04 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  Vinaigrette Parmentier de canard  et purée de pomme de terre <i>S/V Parmentier de lentille verte et purée de pomme de terre</i> Yaourt nature sucré  Glace petit pot vanille chocolat Marbré chocolat Jus de Fruit Fromage blanc	Salade de pomme de terre Vinaigrette  Raviolis de légumes  Salade verte Fromage frais Rondelé Fruit de saison Yaourt a boire Pate a tartiner Pain	Melon Omelette  Haricots verts à l'ail Fromage blanc nature sucré  Beignet framboise  Croissant Petit filou	Menu de rentrée  Tomates  Vinaigrette Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et citron Frites Petit fromage blanc aux fruits Smoothie abricot pomme banane Pain au lait Confiture Fruit de saison	Salade de lentilles échalotes <i>Nuggets Crispidor emmental</i> Purée de patate douce Saint Nectaire AOP  Fruit de saison Yaourt aromatisé Gateau fourré Jus de fruit



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 Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu CME			
Salade de rissetis aux petits légumes Vinaigrette	Concombre  sauce fromage blanc	Rillette de thon 	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées  Vinaigrette
Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental	Pennes  sauce lardon façon carbonara <i>S/V Pennes sauce 3 fromages</i>	Maters Aiguillette de poulet Poulet rôti  Sauce basquaise  <i>S/V Omelette</i>	Macaronis sauce légumes minestrone	Parmentier de saumon et purée de pois cassés
Carottes  persillés		Frites		
Tomme blanche	Fromage fondu Croc lait 	Yaourt nature sucré 	Yaourt aromatisé	Mimolette
Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake nature
Yaourt a boire Sablé Jus de Fruit	Gâteau marbré Yaourt Aromatisé Fruit de saison	Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Pain de mie Chocolat Lait	Pain Samos 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 Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate  Vinaigrette Escalope de dinde  sauce estragon <i>S/V Nuggets de blé sauce estragon</i> Ratatouille Et boulgour  Fromage frais Tartare Coupelle de purée de pomme  Fromage blanc Confiture Pain au lait	Macédoine mayonnaise Hoki  sauce coco citron vert Coquillettes  Petit fromage frais sucré Fruit de saison Pain Samos Fruit de Saison	Concombres en rondelles Vinaigrette Haché de veau  sauce tomate <i>S/V Galette mexicaine boulgour haricot rouge poivron</i> Haricots beurre persillés Cantal AOP  Tarte au flan  Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Salade verte  Vinaigrette Jambon blanc de porc  <i>S/V Omelette  aux herbes</i> Purée de courgettes à l'huile d'olive et tournesol Yaourt aromatisé framboise  Glace petit pot vanille fraise Pain de mie Chocolat Lait	Œuf dur  mayonnaise Chili végétal, haricots rouges Et riz  Camembert Fruit de saison Gateau fourré Crème dessert caramel 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 Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges, tomates et épices chili Vinaigrette Cordon bleu de volaille <i>S/V Nuggets crispidor emmental</i> Purée de chou fleur Coulommiers Fruit de saison Sablé Jus de Fruit Yaourt aromatisé	Melon Couscous boulettes de bœuf/volaille, légumes, raisins secs, pois chiche Et semoule Fromage frais St Moret Dessert lacté gélifié saveur vanille Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Betteraves Vinaigrette Sauté de bœuf Sauce tomate <i>S/V Tarte méditerranéenne</i> Crumble de carotte et potiron Yaourt nature sucré Fruit de saison Madeleine Yaourt nature sucré Fruit de saison	Nouvelle recette Chips maïs oignons confits crème fromagère Fourme d'Ambert et noix Omelette sauce tomate Penne rigate Edam Fruit de saison Croissant Fromage blanc sucré	Tomates Vinaigrette Filet de colin d'Alaska sauce crème Haricots verts persillés Fromage blanc aromatisé aux fruits Cake pois chiches et cacao Pain Samos 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 Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

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



AOP



Certification
environnementale niveau 3



noaetpaille.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  Coquillettes  sauce champignon à la crème Yaourt aromatisé Smoothie abricot pomme banane Pain au lait Confiture Fromage blanc	Taboulé Rôti de bœuf  sauce aux olives <i>S/V Nuggets de pois chiche</i>  Haricots verts Fromage fondu Vache  qui rit Fruit de saison Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Tomates  vinaigrette Merlu  sauce crème aux herbes Riz aux petits légumes  Yaourt nature sucré  Beignet aux pommes  Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Radis beurre Maters Aiguillette de poulet Poulet rôti  sauce au curry <i>S/V Galette boulgour pois chiche emmental oriental</i> Frites Mimolette Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Pain de mie Chocolat Lait	Betteraves vinaigrette  Blé courgette façon caponata câpre Brie Fruit de saison Pain Samos 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 Semaine du 12 au 16 Octobre 2026



Semaine du pain



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



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

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		Haricots verts et blé 		Riz 
Coulommiers	Edam 	Yaourt aromatisé vanille 	Petit fromage frais sucré	Fromage fondu Croc lait 
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Fruit de saison	Agrumadine à boire (agrumes et grenadine)	Banane sauce chocolat
Yaourt a boire Chouquettes	Madeleine Crème dessert vanille Jus de Fruit	Gâteaux fourrés Yaourt aromatisé Jus de Fruit	Pain Samos Fruit de Saison	Pain de mie Pate a tartiner Lait



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 Semaine du 26 au 30 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



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



AOP



Certification
environnementale niveau 3



noaetpaille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

