















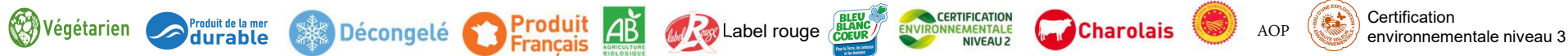


Menus de la Semaine du 05 au 09 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte aux croûtons 	Bouillon de tomate Vermicelle 	Coleslaw (carotte chou blanc, mayonnaise) 	Soupe de potiron	Galette des rois Endive vinaigrette moutarde 
Steak haché de bœuf sauce paprika persil SV: Mozza 	Nuggets de blé et ketchup	Merlu  sauce curry	Emincé de dinde sauce estragon SV: Boulette de sarrasin 	Jambon blanc SP: Jambon de dinde SV : Œuf dur 
Frites	Haricots beurre persillées	Coquillettes 	Chou fleur sauce béchamel	Purée d'épinards et pommes de terre
Cantal AOP 	Fromage blanc nature et sucre 	Coulommiers 	Fromage fondu Croc lait 	Yaourt aromatisé vanille 
Coupelle de purée de pomme 	Fruit de saison	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	Galette frangipane 
Gâteau marbre Fromage blanc sucré Jus de Fruit	Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire	Croissant Petit Filou	Pain au lait confiture Fruit de saison	Gâteau fourré Jus de Fruit Yaourt aromatisé













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

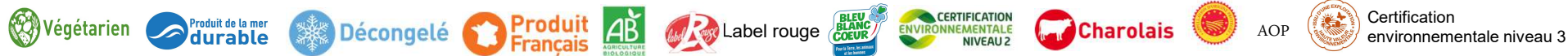
sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 12 au 16 janvier 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave Vinaigrette moutarde à l'ancienne </p> <p>Torsades sc lentilles vertes tomate façon bolognaise</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Sablé Yaourt à boire Jus de fruit</p>	<p>Champignons à la ciboulette et vinaigrette</p> <p>Dés de saumon  sauce crème</p> <p>Bouquet de légumes persillés (carotte, chou fleur, brocoli)</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Beignet aux pommes </p> <p>Marbré Yaourt aromatisé Jus de fruit</p>	<p>Soupe de poireau et pomme de terre </p> <p>Sauté de boeuf  sauce au thym SV: Nuggets de blé</p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Céréales Compote Lait</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette moutarde</p> <p>Saucisse de toulouse SP : Saucisse de volaille façon chipolata SV: Mozza Stick</p> <p>Pomme de terre lamelle vapeur</p> <p>Edam </p> <p>Smoothie pomme, banane, abricot</p> <p>Yaourt nature sucré madeleine Fruit</p>	<p>Rillettes Sardine</p> <p>Poulet  sauce forestière (champignons) SV: Omelette au fromage</p> <p>Haricot vert persillé</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Palmier Sirop Fruit</p>















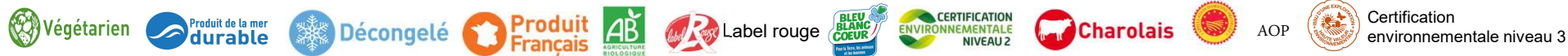
noaetpaille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 19 au 23 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Céleri rémoulade  Omelette  Macaroni Emmental râpé  Pointe de brie  Crème dessert saveur vanille Pain au lait Confiture Fromage blanc	Soupe de pois cassé Roti de veau  sauce romarin SV: Mozza stick Petits pois mijotés Fromage frais rondelé  Fruit de saison Pain Samos Fruit de Saison	Mâche et betteraves vinaigrette Poisson pané riz soufflé Purée de potiron Pont l'évêque AOP Fruit de saison  Gâteaux fourrés Yaourt aromatisé Jus de Fruit	MENU CME Soupe légumes crouton Filet de saumon Sauce citron Riz aux petits légumes Pointe de brie  Compote pomme abricot Madeleine Crème dessert vanille Jus de Fruit	LA MONTAGNE Chou rouge Vinaigrette d'agrumes  Crozet fromage à tartiflette cantal Fromage blanc aromatisé aux fruits  Fruit de saison  Pain de mie Chocolat Lait















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

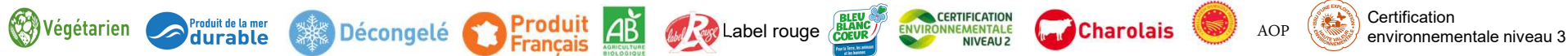
sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 26 au 30 janvier 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade d'agrumes</p> <p>Colin Alaska pané et riz soufflé  et ketchup</p> <p>Fusilli </p> <p>Coulommiers </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Pain au lait Confiture Fromage blanc</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de bœuf  aux olives SV: Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts </p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain Samos Fruit de Saison</p>	<p>Soupe légumes</p> <p>Calamar à la romaine Sce tartare</p> <p>Gratin choux-fleur; brocolis, pomme de terre</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Compote Pomme Abricot</p> <p>Gâteau marbré Crème dessert vanille Jus de Fruit</p>	<p></p> <p>Betterave sauce façon Voronoff (crème moutarde)</p> <p>Boulette de sarrasin Sauce tomate</p> <p>Riz </p> <p>Emmental </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Croissant Yaourt aromatisé</p>	<p></p> <p>Carottes râpées vinaigrette moutarde</p> <p>Rôti de dinde issu  au jus SV: Mozza Stick</p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage frais saint Morêt</p> <p>Blanc en neige et crème anglaise au cacao</p> <p>Madeleine Yaourt à boire Jus de Fruit</p>











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 02 au 06 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Vive les crêpes
Radis et beurre doux	Haricots rouge, maïs sauce épices chili	Soupe de potiron	Salade de haricots vert Vinaigrette tomate	Terrine de Volaille SV: Terrine de légumes
Torsades sc lentilles vertes tomate façon bolognaise	Roti de veau  sauce aux pruneaux SV : Nuggets de blé	Merlu  sauce citron	Poulet  sauce champignon crème SV: Boulette de Sarrasin	Nuggets emmental Crispi or
Fromage fondu 	Carottes	Epinards haché à la crème	Frites	Mélange de légumes racines
Coupelle de purée de pommes poires 	Yaourt aromatisé 	Tomme blanche	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Saint Nectaire AOP 
Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Crêpe sucrée et confiture	
Chouquettes Fromage blanc sucré	Gâteau marbre Yaourt aromatisé Jus de Fruit	Palmier Crème chocolat Fruit de Saison	Gâteau fourré Compote Lait	Madeleine Petit Filou Jus de Fruit



Certification
environnementale niveau 3



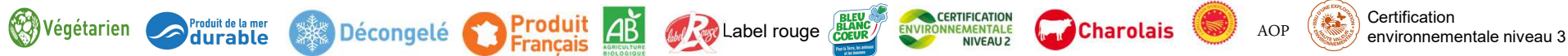
noaetpaille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Emincé de saumon sauce bretonne</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc Confiture Pain au lait</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Mozza Stick</p> <p>Coquillettes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Rôti de bœuf et jus chaud SV : Omelette</p> <p>Haricots plats et riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Coupelle de purée de pommes et fraises</p> <p>Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit</p>	<p>Nouvelle recette</p> <p>Endives et pomme</p> <p>Cordon bleu de volaille SV: Pané Crousti emmentale</p> <p>Patate douce haricots blancs au lait de coco</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain de mie Chocolat Lait</p>	<p>Soupe de légumes minestrone</p> <p>Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne SP & SV: Nuggets Crispi'or (Fromage)</p> <p>Petits pois Carotte</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Cake à la noix de coco</p> <p>Pain Samos Fruit de Saison</p>















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

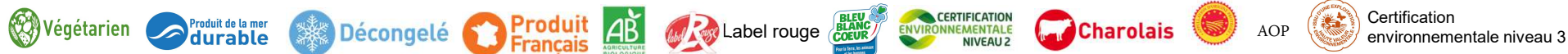


Menus de la Semaine du 16 au 20 Février 2026



Découvrir pour mieux grandir

















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis beurre Riz  et chili végétal aux haricots rouges Pont-l'Evêque AOP  Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Fromage blanc Confiture Pain au lait	Taboulé Boulettes de bœuf  sauce barbecue SV: Boulette de sarrasin Brocolis à l'ail Petit fromage frais nature au lait entier et sucre Fruit de saison Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Betterave vinaigrette  Filet de limande  sauce crème ciboulette persil Carottes et lentilles  Pointe de brie  Cake au yaourt Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Soupe de carotte Tartiflette de porc Pommes de terre et fromage à tartiflette SV & SP : Tartiflette au champignon et fromage a tartiflette Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison  Smoothie pomme banane Pain de mie Chocolat Lait	Chou rouge  Vinaigrette balsamique Sauce façon bolognaise effiloché de canard  et haricot blanc, macaronis semi complet  SV: Bolognaise égrener végétal Fromage frais Pain Samos Fruit de Saison

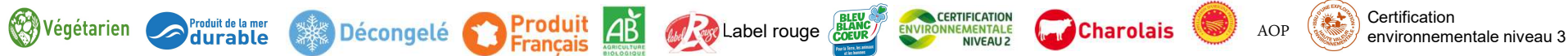


noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

Menus de la Semaine du 23 au 27 Février 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  Vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Ratatouille et boulgour </p> <p>Camembert </p> <p>Coupelle de purée de pomme banane </p> <p>Fromage blanc Confiture Pain au lait</p>	<p>Betteraves rouges  Vinaigrette</p> <p>Sauté de veau  sauce curry SV: Mozza Stick</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc  et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit</p>	<p>Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)</p> <p>Poulet rôti  au jus SV: Nuggets de blé</p> <p>Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre au fromage type parmesan</p> <p>Gouda </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit</p>	<p>Carottes râpées  Vinaigrette</p> <p>Hoki  sauce tomate</p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Barre bretonne</p> <p>Pain de mie Chocolat Lait</p>	<p>Oeuf dur  sauce cocktail</p> <p>Riz  semi complet sauce crème champignons</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain Samos Fruit de Saison</p>



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

