

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
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	Endive vinaigrette moutarde
Frites	Haricots beurre persillées	Coquillettes	Chou fleur sauce béchamel	Jambon blanc SP: Jambon de dinde SV : Œuf dur
Cantal AOP	Fromage blanc nature et sucre	Coulommiers	Fromage fondu Croc lait Yaourt aromatisé vanille	Purée d'épinards et pommes de terre
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



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



Label rouge



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE 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

Menus de la Semaine du 12 au 16 janvier 2026



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



Décongelé



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



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

Menus de la Semaine du 19 au 23 janvier 2026



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



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



AGRICULTURE BILOGIQUE



Label rouge



BLEU BLANC COEUR
Prix du Meilleur Fromage



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Charolais



AOP



Label rouge



Label vert



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

Menus de la Semaine du 26 au 30 janvier 2026



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



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



AB
AGRICULTURE BILOGIQUE



Label rouge



BLEU BLANC COEUR
Prix du Meilleur Fromage



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Charolais



AOP



Label Ecocert

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

Menus de la Semaine du 02 au 06 Février 2026



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



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



AB
AGRICULTURE
BILOGIQUE



Label rouge



BLEU BLANC COEUR
Prix du Meilleur Fromage

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Charolais



AOP



Label rouge

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 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>Coquillette</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 Crouti 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 Pain Samos Fruit de Saison</p>



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



AB
AGRICULTURE
BILOGIQUE



Label rouge



BLEU BLAUE COEUR
Frais & Bio, Sélectionné

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE 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

Menus de la Semaine du 16 au 20 Février 2026



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



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 Semaine du 23 au 27 Février 2026 Vacances scolaires



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



Végétarien



Produit de la mer
durable



Décongelé



Produit
Français



Label rouge



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
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