










Menus de la Semaine du 04 au 08 mai 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Menu Molière</u>			
Radis rondelles	Concombre à la crème	Carotte râpée vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	
Sauté de dinde sauce barbecue  S/V Boulettes sarrasin lentilles	Fusilli  Façon carbonara (lardons)	Hoki  sauce basilic	 Riz  , chili végétal aux haricots rouges	Férié
Haricots verts persillés	S/P,S/V Fusilli  Crème de fromage (emmental)	Brocolis et pomme de terre vapeur	Yaourt nature sucré 	
Fromage fondu croc lait 	Fromage blanc coulis fruits rouge	Gouda	Fruit de saison	
Riz au lait	Banane	Purée de pomme parfumée à la fleur d'oranger		
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	



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 11 au 15 mai 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Menu Couvry</u>			
Pomelos sucre	Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette 		
Sauté de porc  sauce aux olives S/P,S/V Nuggets de Blé	Stick Mozzarella	Sauté de veau  sauce romarin		
Lentilles mijotées	Frites Ketchup	S/V Galette pois chiches a l'oriental	Férié Ascension	Pont de l'Ascension
Fromage frais St moret 	Yaourt nature sucré 	Pennes 		
Compote de pommes allégée en sucre	Tarte pomme rhubarbe	Fromage au lait pasteurisé Carré		
		Ile flottante		
Sablé Yaourt à boire Jus de fruit	Céréales Compote Lait	Marbré Yaourt aromatisé 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 18 au 22 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>Menu La Fontaine</u>		L'ODYSSÉE DU GOÛT	
Betteraves vinaigrette	Concombre à la crème	Rillettes de thon	Salade grecque (concombre, tomate, dés de brebis, olives noires)	Salade de carottes et courgettes façon coleslaw
Dés de saumon sauce crème	Colin pané riz soufflé	Omelette	Moussaka végétarienne (cubes d'aubergines, égrené de pois, béchamel et emmental râpé)	Macaronis semi complet sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise
Riz et lentilles à l'indienne	Poêlée pommes de terre haricots verts	Semoule Sauce tomate	Tomme blanche	Macaronis Semi complet sauce égrené végétal haricots blancs tomate façon bolognaise
Edam	Yaourt nature sucré	Fromage blanc et sucre	Cake semoule amande fleur d'oranger	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Gâteau chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison
Pain au lait Confiture Fromage blanc	Pain Samos Fruit de Saison	Gâteaux fourrés Yaourt aromatisé Jus de Fruit	Madeleine Crème dessert vanille Jus de Fruit	Pain de mie Chocolat Lait









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 25 au 29 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<u>Menu Corneille</u>
FERIE - LUNDI DE PENTECOTE	Haricot beurre Vinaigrette	Salade de riz composée (tomate mais poivron olive)	Melon jaune	Crêpe au fromage
	Boulettes bœuf  à la provençale (tomate, herbes de Provence)	Colin d'Alaska forme filets  meunière	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (pois chiches)	Aiguillettes de poulet au curry
	S/V Boulettes sarrasin lentilles	Petits pois carotte	Petit fromage blanc sucré 	S/V Galette pois chiches a l'oriental
	Pennes 	Camembert 		Pommes de terre quartier avec peau
	Yaourt aromatisé 	Coupelle de purée de pomme fraise		Mimolette
Fruit de saison				Glace à l'eau maxi Yéti
	Pain Samos Fruit de Saison	Gâteau marbré Crème dessert vanille Jus de Fruit	Croissant Yaourt aromatisé	Madeline Yaourt à boire Jus de Fruit



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 01 au 05 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave	Tomate vinaigrette	Houmous	Concombres rondelles vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Riz  et dahl de lentilles corail	Dés de saumon  sauce citron persillée	Saucisse de Strasbourg S/P,S/V Saucisse végétale blé	Raviolis bœuf	Parmentier de colin  pois chiche et purée de brocoli
Petit fromage frais sucré	Boulgour	Coquillettes 	S/V Raviolis saumon	Salade verte 
Fruit de saison	Coulommiers	Fromage frais St Morêt 	Edam	Yaourt nature sucré 
	Compote de pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Cake à la noix de coco
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



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 08 au 12 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	Menu CME
Salade de pommes de terre ciboulette	Courslaw (courgette, carotte, mayonnaise)	Feuilleté fromage fondu	Bâtonnets de concombre et sauce au guacamole et fromage blanc	Œuf dur mayonnaise
Sauté de dinde jus aux oignons S/V Stick mozzarella	Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise	Boulettes de bœuf sauce barbecue S/V Boulettes sarrasin lentilles	Fish burger (Colin alaska pané, cheddar et sauce tartare)	Tartiflette végé (Pommes de terre/champignons/oignons/fromage a tartiflette)
Carotte persillée	Cantal AOP	Haricot vert persillé	Pommes de terre quartier avec peau	Salade verte
Pointe de Brie	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Yaourt aromatisé	Fromage frais rondelé	Brownie chocolat crème anglaise
Fruit de saison		Fruit de saison	Smoothie pomme banane sirop d'érable	
Gâteau fourré Jus de Fruit Yaourt aromatisé	Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Pain de mie Chocolat Lait	Pain Samos Fruit de Saison



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 15 au 19 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette	Melon jaune	Pâté de volaille cornichon S/V Terrine de légumes	Salade verte vinaigrette 	Tomates concassées, maïs et chips de maïs 
Saucisse chipolatas S/P,S/V Saucisse végétale blé	Sauté de veau sauce au thym S/V Boulettes sarrasin lentilles	Hoki  sauce crème	Emincé de dinde au jus  S/V Nuggets Crispid'or	Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule (pois chiches)
Purée de pomme de terre	Carottes lentilles	Pennes 	Chutney de courgettes	Camembert
Yaourt aromatisé 	Fromage frais fraidou nature	Emmental	Petit fromage frais nature au lait entier et sucré	Fruit de saison
Fruit de saison	Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Clafoutis aux pêches et pistache	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



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 Semaine du 22 au 26 juin 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate  et mozzarella</p> <p>Aiguillettes de poulet (Maternelles)</p> <p>Poulet rôti  sauce aigre douce</p> <p>S/V Galette haricots rouge a la mexicaine</p> <p>Haricots beurre à l'ail </p> <p>Fromage frais type suisse sucré</p> <p>Beignet framboise </p> <p>Fromage blanc Confiture Pain au lait</p>	<p>Concombre  et maïs</p> <p>Parmentier au colin d'Alaska  et purée de pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p> <p>Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit</p>	<p>Taboulé </p> <p>Sauté de bœuf  au jus</p> <p>S/V Boulettes sarrasin lentilles</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Fromage fondu  La vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madeline Yaourt nature sucré Jus de Fruit</p>	<p>Rillette de canard</p> <p>S/V Rillette de thon</p> <p>Blé , pois chiche à la marocaine et raisins secs</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain de mie Chocolat Lait</p>	<p><u>Menu Pique-nique de fin d'année</u></p> <p>Sandwich crudités(œuf,tomate,sala de verte)</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt a boire saveur fraise</p> <p>Banane</p> <p>Gâteau individuel</p> <p>Le carré abricot</p> <p>Pain Samos Fruit de Saison</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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave et maïs Vinaigrette</p>  <p>Korma de riz, brunoise provençale et petits pois</p> <p>Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain au lait Confiture Fromage blanc</p>	<p>Tomate  Vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de volaille S/V Nugget's Crispid'or</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Tarte clafoutis abricot</p> <p>Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit</p>	<p>Tartinade de haricots rouges, épices mexicaines</p> <p>Dés de saumon  sauce basilic</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit</p>	<p>Salade de riz  aux crevettes</p> <p>Omelette </p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain de mie Chocolat Lait</p>	<p>Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)</p> <p>Aiguillettes de poulet (Maternelles)</p> <p>Poulet sauce  façon orientale</p> <p>S/V Boulettes sarrasin lentilles</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage fondu La vache qui rit </p> <p>Dessert lacté à boire à la fraise</p> <p>Pain Samos Fruit de Saison</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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien