










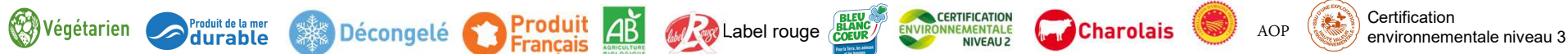


# Menus de la Semaine du 02 au 06 mars 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre</p> <p>Merlu  bretonne (crème champignons, poireaux)</p> <p>Riz </p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Coupelle de purée de pomme </p> <p>Gâteau marbre Fromage blanc sucré Jus de Fruit</p>	<p>Coquillettes  au pesto rouge</p> <p>Omelette nature </p> <p>Epinards branches béchamel</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau fourré Yaourt à boire</p>	<p>Céleri  rémoulade</p> <p>Boulettes de bœuf sauce orientale S/V Galette boulgour pois chiche à l'oriental</p> <p>Pennés </p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille caramel</p> <p>Croissant Petit Filou</p>	<p>Salade verte vinaigrette aux agrumes (citron, orange)</p> <p></p> <p>Parmentier lentilles corail purée de carotte</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain au lait confiture Fruit de saison</p>	<p>Soupe de patate douce et orange</p> <p>Emincé de dinde  au jus de viande S/V Boulettes sarrasin lentilles</p> <p>Jardinière de légumes assaisonnement persil</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Cake à la cannelle</p> <p>Pain Pâte à tartiner Yaourt aromatisé</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 09 au 13 mars 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette Vinaigrette aux herbes</p> <p></p> <p>Couscous végétal aux 5 légumes pois chiches et raisins secs</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit de saison Sablé Yaourt à boire Jus de fruit</p>	<p>Pomelo et sucre</p> <p>Macaronis  semi complète sauce Bolognaise de bœuf  et épeautre</p> <p>S/V Macaronis  semi complète sauce bolognaise épeautre</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Marbré Yaourt aromatisé Jus de fruit</p>	<p>Soupe de poireaux et pomme de terre</p> <p>Hoki  sauce coco citron vert</p> <p>Haricots verts et blé </p> <p>Pointe de brie </p> <p>Fruit de saison Céréales Compote Lait</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Jambon blanc de porc  S/P, S/V Boulette sarrasin lentille</p> <p>Purée de carottes et lentilles corail aux épices colombo</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Gâteaux aux pommes Yaourt nature sucré madeleine Fruit</p>	<p>MENU CME</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Hot dog végétarien</p> <p>Frites ketchup</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Ile flottante</p> <p>Palmier Sirop Fruit</p>



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, ...

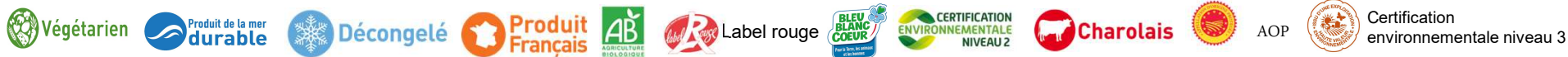


# Menus de la Semaine du 16 au 20 mars 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Carotte râpée Vinaigrette</p> <p>  Riz et pois chiches tikka massala</p> <p>Brie</p> <p>Smoothie poire, pomme, ananas</p> <p><b>Pain au lait Confiture Fromage blanc</b></p>	<p> Endive et croûtons Vinaigrette miel balsamique</p> <p>Sauté de dinde sauce moutarde  <b>S/V Beignets de calamars</b></p> <p>Gratin chou fleur en béchamel et pomme de terre cube</p> <p> Saint Nectaire AOP</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p><b>Pain Samos Fruit de Saison</b></p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Tartiflette</p> <p><b>S/V tartiflette cantal râpé et oignons</b></p> <p> Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Gâteaux fourrés Yaourt aromatisé Jus de Fruit</b></p>	<p> <b>Fête de l'Irlande</b></p> <p> Salade verte et sauce végétale et menthe</p> <p> Poisson blanc meunière et ketchup</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Cheddar</p> <p>Cake pistache fleur d'oranger</p> <p><b>Madeleine Crème dessert vanille Jus de Fruit</b></p>	<p> Salade de blé et tomates</p> <p>Roti de bœuf  au jus <b>S/V Stick mozzarella</b></p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Pain de mie Chocolat Lait</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, ...

**sodexo**  
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 23 au 27 Mars 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave et cœur de palmier</p> <p> Nuggets de blé</p> <p>Coquillettes semi complète </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Pain au lait Confiture Fromage blanc</b></p>	<p>Soupe de pois cassés</p> <p>Sauté bœuf  sauce au thym S/V Omelette nature</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage fondu demi-sel </p> <p>Smoothies fruits rouges</p> <p><b>Pain Samos Fruit de Saison</b></p>	<p>Cake tomate, fromage de brebis, basilic et graines de courge</p> <p>Rôti de porc  sauce aigre douce S/P, S/V Colin pané façon meunière</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Gâteau marbré Crème dessert vanille Jus de Fruit</b></p>	<p>Chou rouge Vinaigrette moutarde</p> <p>Nuggets de poulet S/V Nuggets Crispid'or (fromage)</p> <p>Haricots verts à l'ail et boulgour </p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme fraîche parfumée à la cannelle</p> <p><b>Croissant Yaourt aromatisé</b></p>	<p>Salade verte </p> <p>Parmentier de colin et saumon  purée de céleri</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ile flottante</p> <p><b>Madeleine Yaourt à boire Jus de Fruit</b></p>



Certification environnementale niveau 3

















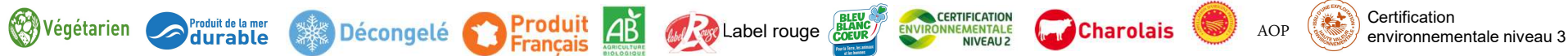
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

**sodexo**  
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 30 mars au 03 Avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives  vinaigrette</p> <p>Penne semi complet  sauce colin Alaska  pois chiche tomate façon bolognaise</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p><b>Chouquettes</b> <b>Fromage blanc sucré</b></p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Sauté de dinde  sauce au curry  <b>Stick mozzarella</b></p> <p>Carottes bâtonnets au jus</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Gâteau marbre</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Jus de Fruit</b></p>	<p>Céleri  rémoulade Vinaigrette basilic</p> <p>Sauté de bœuf  sauce origan tomate <b>S/V Boulettes sarrasin</b> <b>lentilles</b></p> <p>Semoule </p> <p>Fromage frais petit Louis</p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p> <p><b>Palmier</b> <b>Crème chocolat</b> <b>Fruit de Saison</b></p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Riz  sauce tomate  lentille corail égrené végétal</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Gâteau fourré</b> <b>Compote</b> <b>Lait</b></p>	<p>Chou blanc aux raisins secs </p> <p>Saucisse de Toulouse <b>S/P, S/V Saucisse</b> <b>Végétale blé</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau façon financier</p> <p><b>Madeleine</b> <b>Petit Filou</b> <b>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 06 au 10 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié - Lundi de Pâques	Tomate vinaigrette	Radis et beurre	Taboulé	Dessert de Pâques
	Colin pané riz soufflé	Poulet  au jus S/V Nuggets de blé	Omelette  béchamel	Carottes râpées vinaigrette 
	Riz  et ratatouille	Haricots blanc sauce tomate	Epinard béchamel gratiné	Merlu  sauce crème
	Edam	Fromage fondu carré	Coulommiers	Purée de haricot vert
	Mousse au chocolat au lait	Pomme au four caramélisée	Fruit de saison	Yaourt nature et sucre 
	Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Pain de mie Chocolat Lait	Pain Samos Fruit de Saison



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, ...












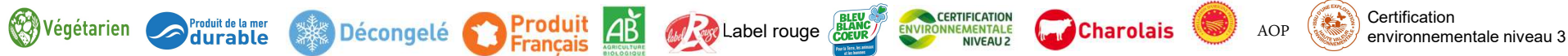


# Menus de la Semaine du 13 au 17 Avril 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de brocolis	Céleri  sauce cocktail	Feuilleté provençal	Endive  Vinaigrette balsamique	Rillettes de canard S/V Terrine de légumes
Poulet	Merlu  sauce champignon crème	Rôti de porc  sauce tomate	 Nuggets de blé	Dés de colin d'Alaska  sauce crème herbes
frites	Coquillettes  semi complète	S/V Boulettes sarasin lentilles	Purée de courge butternut	Semoule 
Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Emmental	Chou fleur brisure en béchamel	Yaourt nature et sucre 	Fromage frais fraidou
Fruit de saison	Liégeois saveur vanille	Pointe de brie	Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade)	Fruit de saison
Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Fromage blanc Confiture Pain au lait	Pain chocolat Jus de Fruit	Pain Samos Fruit de Saison	Pain de mie Chocolat Lait






















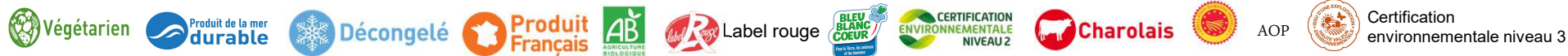
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

**sodexo**  
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 20 au 24 Avril 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Céleri rémoulade  Boulgour sauce haricot rouge mais tomate  Fromage fondu vache qui rit  Crème dessert caramel <b>Fromage blanc</b> <b>Confiture</b> <b>Pain au lait</b>	 <b>Nouvelle recette</b> Radis beurre  Poisson blanc meunière et citron  Purée de céleri et pommes cubes  Saint Nectaire AOP  Semoule au lait <b>Gâteau marbré individuelle</b> <b>Petit Filou</b> <b>Jus de Fruit</b>	 Salade de riz aux olives tomates, maïs  Sauté de dinde sauce moutarde <b>S/V Stick mozzarella</b> Ratatouille  Fromage blanc et sucre  Fruit de saison <b>Madeleine</b> <b>Yaourt nature sucré</b> <b>Jus de Fruit</b>	 Betteraves vinaigrette  Penne semi complet sc colin Alaska pois chiche tomate façon bolognaise  Coulommiers  Beignet au chocolat <b>Pain de mie</b> <b>Chocolat</b> <b>Lait</b>	 Salade verte crouton Vinaigrette crémeuse ciboulette  Roti de bœuf au jus <b>S/V Boulettes sarrasin</b> <b>lentilles</b> Petits pois carotte mijotés Petit fromage frais nature au lait entier et sucre Beignet au chocolat <b>Pain</b> <b>Samos</b> <b>Fruit de Saison</b>












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

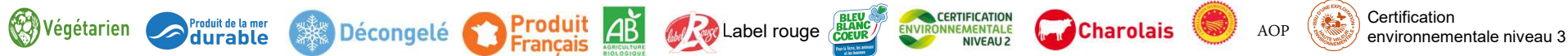




# Menus de la Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomme de terre ciboulette</p> <p>Poulet  jus aux herbes S/V Nuggets Crispid'or</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Gâteau marbre Fromage blanc sucré Jus de Fruit</p>	<p>Tomate</p> <p>Omelette  asquaise</p> <p>Spaghetti </p> <p>Mimolette</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Gâteau fourré Yaourt à boire</p>	<p>Carotte râpée </p> <p>Vinaigrette aux herbes</p> <p>Hoki  sauce tomate et paprika crémée</p> <p>Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Smoothie framboise basilic</p> <p>Croissant Petit Filou</p>	<p>Oeuf dur  mayonnaise</p> <p>Pizza reine(jambon) </p> <p>S/Pizza végétarienne Poivrons ,tomate</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain au lait confiture Fruit de saison</p>	<p>Férié</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, ...

