

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



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



Végétarien



Produit de la mer



Durable
Décongelé



Produit
Français



AGRICULTURE
BILOGIQUE



Label rouge



BLEU
BLANC
COEUR



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 09 au 13 mars 2026



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



Décongelé



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 mars 2026



| 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>Pain au lait Confiture Fromage blanc</p> | <p>Endive  et croûtons Vinaigrette miel balsamique</p> <p>Sauté de dinde sauce moutarde  S/V Beignets de calamars</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>Pain Samos Fruit de Saison</p> | <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Tartiflette</p> <p>S/V tartiflette cantal râpé et oignons</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteaux fourrés Yaourt aromatisé Jus de Fruit</p> | <p>C'EST LA FÊTE</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 Madeleine Crème dessert vanille Jus de Fruit</p> | <p>Fête de l'Irlande</p> <p></p> <p>Salade de blé et tomates</p> <p>Roti de bœuf  au jus S/V Stick mozzarella</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain de mie Chocolat Lait</p> |



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



AGRICULTURE BILOGIQUE



Label rouge



BLEU BLANC COEUR



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Charolais



AOP



Label rouge



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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 23 au 27 Mars 2026



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|---|--|
| Betterave et coeur de palmier | Soupe de pois cassés | Cake tomate, fromage de brebis, basilic et graines de courge | Chou rouge Vinaigrette moutarde | Salade verte |
| Nuggets de blé | Sauté bœuf sauce au thym S/V Omelette nature | Rôti de porc sauce aigre douce S/P/S/V Colin pané façon meunière | Nuggets de poulet S/V Nuggets Crispid'or (fromage) | Parmentier de colin et saumon purée de céleri |
| Coquillettes semi complète | Carottes | Brocolis | Haricots verts à l'ail et boulghour | Tomme blanche |
| Yaourt nature | Fromage fondu demi-sel | Fromage blanc nature et sucre | Mimolette | Ile flottante |
| Fruit de saison | Smoothies fruits rouges | Fruit de saison | Purée de pomme fraîche parfumée à la cannelle | |
| 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



AGRICULTURE BILOGIQUE



Label rouge



BLEU BLAUE CŒUR
Produit de la mer durable



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 30 mars au 03 Avril 2026



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



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Label rouge



BLEU BLAUE CŒUR
Produit de la mer durable



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 06 au 10 avril 2026



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

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 13 au 17 Avril 2026



| 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 frites | Merlu  sauce champignon crème Coquillettes  semi complète | Rôti de porc  sauce tomate S/V Boulettes sarrasin lentilles | Nuggets de blé | Dés de colin d'Alaska sauce crème herbes |
| Petit fromage frais nature au lait entier et sucre | Emmental | Chou fleur brisure en béchamel | Purée de courge butternut | Semoule  |
| Fruit de saison | Liégeois saveur vanille | Pointe de brie | Yaourt nature et sucre  | Fromage frais fraidou |
| Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit | Fromage blanc Confiture Pain au lait | Fruit de saison | Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade) | Fruit de saison |
| | | Pain chocolat Jus de Fruit | Pain Samos Fruit de Saison | 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, ...

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 Fromage blanc Confiture Pain au lait |  Radis beurre Poisson blanc meunière et citron Purée de céleri et pommes cubes  Saint Nectaire AOP  Semoule au lait Gâteau marbré individuelle Petit Filou Jus de Fruit |  Salade de riz aux olives tomates, maïs Sauté de dinde sauce moutarde  Ratatouille  Fromage blanc et sucre Fruit de saison Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit | Betteraves vinaigrette Penne semi complet sc colin Alaska pois chiche tomate façon bolognaise  Coulommiers Beignet au chocolat Pain de mie Chocolat Lait |  Salade verte crouton Vinaigrette crémeuse ciboulette  Roti de bœuf au jus S/V Boulettes sarrasin lentilles Petits pois carotte mijotés Petit fromage frais nature au lait entier et sucre Beignet au chocolat 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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

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



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



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Label rouge



BLEU BLANC COEUR
Produit de la mer durable



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Charolais



AOP



Label rouge



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, ...



Tout commence au quotidien