








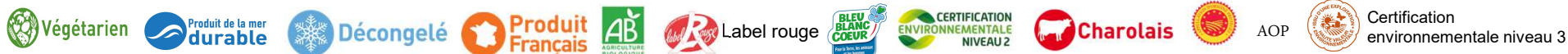


# Menus de la Semaine du 02 au 06 mars 2026 **Vacances scolaires**



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
















[noaetpaille.fr](http://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 09 au 13 mars 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette Vinaigrette aux herbes</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>Tartinade potiron fromage frais ciboulette</p>  <p>Nuggets de blé</p> <p>Riz  sauce tomate</p> <p>Fromage blanc  </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Palmier Sirop Fruit</p>



Certification environnementale niveau 3

















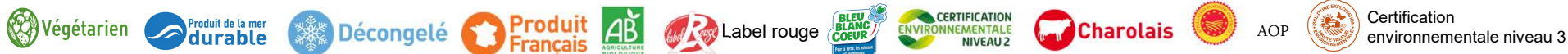
[noaetpaille.fr](http://noaetpaille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

**sodexo**  
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 16 au 20 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>C'EST LA FÊTE</b>	
			<b>Fête de l'Irlande</b>	
<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>Pennes  sauce fromage tartiflette cantal râpé  et oignons</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Gâteaux fourrés Yaourt aromatisé Jus de Fruit</b></p>	<p>Salade verte  et sauce végétale et menthe</p> <p>Poisson blanc  meunière et citron</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, ...



# Menus de la Semaine du 23 au 27 Mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave et coeur de palmier</p> <p></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 boeuf  sauce au thym S/V Omelette nature</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage fondu demi-sel </p> <p>Smoothie Ananas, fruit rouge, orange</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>



AOP



Certification environnementale niveau 3















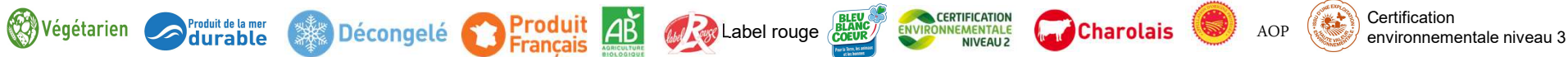
[noaetpaille.fr](http://noaetpaille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

**sodexo**  
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 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>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Sauté de dinde  sauce au curry S/V Stick mozzarella</p> <p>Carottes bâtonnets au jus</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri  rémoulade Vinaigrette basilic</p> <p>Sauté de bœuf  sauce origan tomate S/V Boulettes sarrasin lentilles</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage frais petit Louis</p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Riz  sauce tomate lentille corail égrené végétal</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc aux raisins secs </p> <p>Saucisse de Toulouse S/P, S/V Saucisse Végétale blé</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau façon financier</p>
<p>Chouquettes Fromage blanc sucré</p>	<p>Gâteau marbre Yaourt aromatisé Jus de Fruit</p>	<p>Palmier Crème chocolat Fruit de Saison</p>	<p>Gâteau fourré Compote Lait</p>	<p>Madeleine Petit Filou Jus de Fruit</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	 <b>C'EST LA FÊTE</b> Dessert de Pâques
	Colin pané riz soufflé 	Poulet  au jus S/V Nuggets de blé	Oeuf dur  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 
	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













[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 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
Merlu  sauce champignon crème	Poulet  Maternelle : Aiguillette de poulet	Rôti de porc  sauce tomate S/V Boulettes sarrasin lentilles	Nuggets de blé 	Dés de colin d'Alaska sauce crème herbes
Coquillettes 	Frites	Chou fleur brisure en béchamel	Purée de courge butternut	Semoule 
Petit fromage frais nature sucré	Emmental	Pointe de brie	Yaourt nature sucré 	Fromage frais fraidou
Fruit de saison	Liégeois saveur vanille	Fruit de saison	Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade)	Fruit de saison
<b>Fromage blanc</b> Confiture Pain au lait	<b>Gâteau marbré</b> Petit Filou Jus de Fruit	<b>Madeleine</b> Yaourt nature sucré Jus de Fruit	<b>Pain de mie</b> Chocolat Lait	<b>Pain Samos</b> Fruit de Saison



AOP



Certification environnementale niveau 3



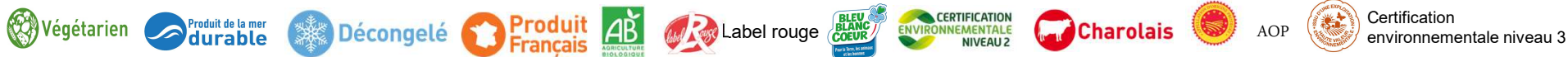
[noaetpaille.fr](http://noaetpaille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

**sodexo**  
Tout commence au quotidien

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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>ASSIETTE DÉCOUVERTE</b> 2026-2026 <b>Nouvelle recette</b>			
<p> Céleri rémoulade</p> <p> Boulgour sauce haricot rouge mais tomate</p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Poisson blanc meunière et citron </p> <p>Purée de céleri et pommes cubes </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Salade de riz  aux olives</p> <p>Sauté de dinde  sauce moutarde</p> <p><b>S/V Stick mozzarella</b></p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Penne semi complet sc colin Alaska  pois chiche tomate façon bolognaise</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte  crouton Vinaigrette crémeuse ciboulette</p> <p>Roti de bœuf  au jus <b>S/V Boulettes sarrasin lentilles</b></p> <p>Petits pois carotte mijotés</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre</p> <p>Beignet au chocolat </p>
<p><b>Fromage blanc</b></p> <p><b>Confiture</b></p> <p><b>Pain au lait</b></p>	<p><b>Gâteau marbré</b></p> <p><b>Petit Filou</b></p> <p><b>Jus de Fruit</b></p>	<p><b>Madeleine</b></p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p><b>Jus de Fruit</b></p>	<p><b>Pain de mie</b></p> <p><b>Chocolat</b></p> <p><b>Lait</b></p>	<p><b>Pain</b></p> <p><b>Samos</b></p> <p><b>Fruit de Saison</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 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>Tomate</p> <p>Omelette nature </p> <p>Spaghetti </p> <p>Mimolette</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</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>Oeuf dur  mayonnaise</p> <p>Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Férié</p>



AOP



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