










# Menus de la Semaine du 06 au 10 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Salade de pommes de terre ciboulette	Pastèque	Concombres vinaigrette 	Pâté pur volaille et cornichon S/V terrine de légumes
Merlu  sauce estragon	Sauté de dinde  sauce tomate origan S/V nuggets de blé	 Korma de riz, brunoise provençale et petits pois	Rôti de bœuf froid  sauce tartare S/V Boulettes sarrasin lentilles	Pennes sauce colin Alaska  pois chiche tomate façon bolognaise
Blé 	Haricots verts	Cantal AOP 	Ratatouille	Coulommiers
Fromage frais demi-sel	Yaourt aromatisé 	Ile flottante	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Glace petit pot vanille chocolat	Fruit de saison		Gâteau façon financier (farine de pois chiches et blé)	
<b>Marbré chocolat</b> <b>Jus de Fruit</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>GOUTER PIQUE-NIQUE</b> Madeleine Sablé	<b>GOUTER PIQUE-NIQUE</b> Madeleine Sablé	<b>GOUTER CL</b> Croissant Petit filou	<b>GOUTER CL</b> Croissant Petit filou
	<b>GOUTER CL</b> Croissant Petit filou			<b>GOUTER CL</b> Croissant Petit filou

Compote gourde

Compote gourde



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, ...

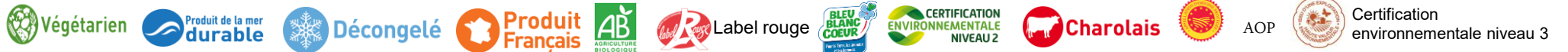


Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 13 au 17 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves et maïs		Tomate  basilic vinaigrette moutarde	Crêpe à l'emmental	Melon
Macaronis  sauce lentille verte et tomate	Férié	Sauté bœuf  sauce au thym S/V Boulettes sarrasin lentilles	Hoki  sauce au citron	Saucisse de Strasbourg  S/V Saucisse végétal blé
Camembert		Petits pois mijotés	Courgettes à la provençale et pommes de terre	Frites
Fruit de saison		Yaourt nature et sucre 	Gouda	fromage frais Saint Môret 
Yaourt a boire Sablé Jus de Fruit	Gâteau marbré Yaourt Aromatisé Fruit de saison	Glace petit pot vanille fraise <b>GOUTER PIQUE- NIQUE</b> Madeleine Sablé Compote gourde	Fruit de saison Pain de mie Chocolat Lait	Smoothie abricot, pomme, banane <b>GOUTER PIQUE- NIQUE</b> Madeleine Sablé Compote gourde
		<b>GOUTER CL</b> Yaourt a boire Gateau fourré Fruit de saison		<b>GOUTER CL</b> Yaourt a boire Gateau fourré Fruit de saison
















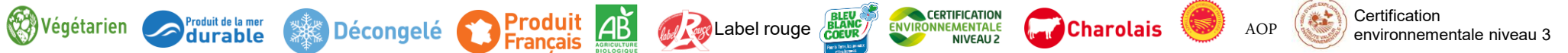
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre façon tzatziki 	Taboulé  vinaigrette	Pastèque	Rillette de sardine 	Courgette râpée ciboulette vinaigrette
 Boulgour  dahl de lentilles beluga	Steak haché de bœuf  sauce bordelaise S/V Galette haricots rouges a la mexicaine	Rôti de porc  sauce oignon, cornichon, moutarde S/P, S/V Boulettes sarrasin lentilles	Riz  chili sin carne, haricot rouge	Merlu  sauce bretonne (crème, champignon, poireaux)
Brie	Ratatouille	Coquillette 	Yaourt aromatisé 	Purée crécy ( <i>carottes et pommes de terre</i> )
Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Pont l'Evêque AOP 		Fromage frais Cantafrais
Glace petit pot vanille chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme fraise allégée en sucre	Fruit de saison	Beignet aux pommes 
<b>Fromage blanc</b> <b>Confiture</b> <b>Pain au lait</b>	<b>GOUTER PIQUE- NIQUE</b> Madeleine Sablé Compote gourde	<b>GOUTER PIQUE- NIQUE</b> Madeleine Sablé Compote gourde	<b>GOUTER CL NIQUE</b> Palmier Yaourt nature sucré Jus de Fruit	<b>GATEAU FOURRÉ</b> <b>Crème dessert caramel</b> <b>Fruit de Saison</b>













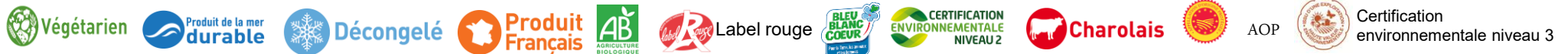
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 27 au 31 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes au pesto rouge 	Melon	Œuf dur et mayonnaise	Tomates et vinaigrette 	Betterave vinaigrette 
Aiguillettes de poulet au jus de viande  S/V Stick mozza	Sauté de veau sauce tomate  S/V Boulette sarrasin lentilles	Orge perlée sauce tomate au thon et lentille blonde 	Jambon blanc de porc  S/P,S/V Galette boulgour pois chiche à l'oriental	Couscous végétal aux cinq légumes et raisin secs, semoule et pois chiches
Haricots verts à l'ail	Cordiale de légumes Et riz 	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Pomme de terre quartiers avec peau	Emmental
Yaourt aromatisé 	Fromage fondu Vache qui rit 	Fruit de saison	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Fruit de saison
Fruit de saison	Glace petit pot vanille fraise	GOUTER PIQUE-NIQUE Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Gâteau au fromage blanc	
Sablé Jus de Fruit Yaourt aromatisé	Compote gourde GOUTER CL NIQUE Madeleine Sablé	Compote gourde GOUTER PIQUE-NIQUE Madeleine Sablé	Croissant Fromage blanc sucré	Pain Samos Fruit de Saison



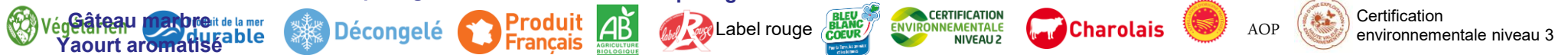
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 03 au 07 août 2026 Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Salade de pommes de terre ciboulette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Pâté pur volaille et cornichon S/V terrine de légumes
Merlu  sauce estragon	Sauté de dinde  sauce tomate origan S/V nuggets de blé	Korma de riz, brunoise provençale et petits pois	Rôti de bœuf froid  sauce tartare S/V Boulettes sarrasin lentilles	Pennes sauce colin Alaska  pois chiche tomate façon bolognaise
Blé	Haricots verts	Cantal AOP	Ratatouille	Coulommiers
Fromage frais demi-sel	Yaourt aromatisé	Ile flottante	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Glace petit pot vanille chocolat	Fruit de saison		Gâteau façon financier (farine de pois chiches et blé)	
<b>Chouquettes</b> Fromage blanc sucré	<b>GOUTER PIQUE-NIQUE</b> Madeleine Sablé Compote gourde	<b>GOUTER PIQUE-NIQUE</b> Madeleine Sablé Compote gourde	<b>GOUTER CL</b> Gâteau marbré Yaourt aromatisé Jus de Fruit	<b>Madeleine</b> Petit Filou Jus de Fruit













[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 10 au 14 août 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves et maïs	Salade verte vinaigrette 	Tomate basilic vinaigrette moutarde 	Crêpe à l'emmental	Melon
Macaronis semi complet sauce lentille verte et tomate  	Omelette sauce basquaise 	Sauté bœuf sauce au thym  S/V Boulettes sarrasin lentilles	Hoki sauce au citron 	Saucisse de Strasbourg  S/V Saucisse végétal blé
Camembert	Carottes persillées	Petits pois mijotés	Courgettes à la provençale et pommes de terre	Frites
Fruit de saison	Fromage frais demi-sel	Yaourt nature et sucre 	Gouda	fromage frais Saint Môret 
	Liégeois saveur vanille	Glace petit pot vanille fraise	Fruit de saison	Smoothie abricot, pomme, banane
<b>Pain au lait</b> <b>Confiture</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>GOUTER PIQUE-NIQUE</b> Madeleine Sablé Compote gourde Jus de Fruit	<b>GOUTER PIQUE-NIQUE</b> Madeleine Sablé Compote gourde Jus de Fruit	<b>Pain de mie</b> <b>Chocolat</b> <b>Lait</b>	<b>Pain Samos</b> <b>Fruit de Saison</b>



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, ...



# Menus de la Semaine du 17 au 21 août 2026 **Vacances scolaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre façon tzatziki 	Taboulé  vinaigrette	Pastèque	Rillette de sardine 	Courgette râpée ciboulette vinaigrette
 Boulgour  dahl de lentilles beluga	Steak haché de bœuf  sauce bordelaise S/V Galette haricots rouges a la mexicaine	Rôti de porc  sauce oignon, cornichon, moutarde S/P, S/V Boulettes sarrasin lentilles	Riz  chili sin carne, haricot rouge	Merlu  sauce bretonne (crème, champignon, poireaux)
Brie	Ratatouille	Coquillette 	Yaourt aromatisé 	Purée crécy (carottes et pommes de terre)
Glace petit pot vanille chocolat	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Pont l'Evêque AOP 	Fromage frais Cantafrais	Beignet aux pommes 
	Fruit de saison	Compote de pomme fraise allégée en sucre	Fruit de saison	
<b>Pain au lait</b> <b>Confiture</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>GOUTER PIQUE-NIQUE</b> Madeleine Sablé Compote gourde Jus de Fruit	<b>GOUTER PIQUE-NIQUE</b> Madeleine Sablé Compote gourde Jus de Fruit	<b>GOUTER CL</b> Gâteaux fourrés Yaourt aromatisé Jus de Fruit	<b>Pain de mie</b> <b>Chocolat</b> <b>Lait</b>



AOP













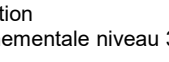
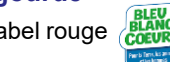
Certification environnementale niveau 3



[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, ...

# Menus de la Semaine du 24 au 28 août 2026 **Vacances scolaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes au pesto rouge 	Melon	Œuf dur et mayonnaise	Tomates et vinaigrette 	Betterave vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce tomate 	Sauté de veau sauce tomate 	Orge perlée sauce tomate au thon et lentille blonde 	Jambon blanc de porc 	Couscous végétal aux cinq légumes et raisin secs, semoule et pois chiches 
S/V Stick mozza	S/V Boulette sarrasin lentilles		S/P,S/V Galette boulgour pois chiche à l'oriental	
Haricots verts à l'ail	Cordiale de légumes Et riz 	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Pomme de terre quartiers avec peau	Emmental
Yaourt aromatisé 	Fromage fondu Vache qui rit 		Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Fruit de saison
Fruit de saison	Glace petit pot vanille fraise	Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc	
Yaourt a boire Chouquettes	<b>GOUTER PIQUE-NIQUE</b> Gâteaux fourrés Madeleine Sablé Yaourt aromatisé Jus de Fruit Compote gourde	<b>GOUTER PIQUE-NIQUE</b> Gâteaux fourrés Madeleine Sablé Yaourt aromatisé Jus de Fruit Compote gourde	Pain Samos Fruit de Saison	Pain de mie Pate a tartiner 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, ...