

Menus de la Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu CME 			
Salade de rissetis aux petits légumes Vinaigrette 	Concombre  sauce fromage blanc	Rillettes de thon 	Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées  Vinaigrette
Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental	Pennes  sauce lardon façon carbonara <i>S/V Pennes sauce 3 fromages</i>	Aiguillette de poulet Sauce basquaise <i>S/V Omelette</i> 	Macaronis sauce légumes minestrone	Parmentier de saumon et purée de pois cassés 
Carottes  persillés		Frites		
Tomme blanche	Fromage fondu Croc lait 	Yaourt nature sucré 	Yaourt aromatisé	Mimolette
Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake nature
Yaourt a boire Sablé Jus de Fruit	Gâteau marbré Yaourt Aromatisé Fruit de saison	Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Pain de mie Chocolat Lait	Pain Samos 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 14 au 18 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw rouge (chou rouge/carotte) vinaigrette <i>Nuggets de blé</i> Ratatouille Et boulgour Fromage frais Tartare Coupelle de purée de pomme  Fromage blanc Confiture Pain au lait	Macédoine mayonnaise  Hoki sauce coco citron vert Coquillettes  Petit fromage frais sucré Fruit de saison Pain Samos Fruit de Saison	Concombres en rondelles Vinaigrette Haché de veau sauce tomate <i>S/V Galette mexicaine boulgour haricot rouge poivron</i> Haricots beurre persillés Cantal AOP  Tarte au flan  Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Salade verte  Vinaigrette Jambon blanc de porc <i>S/V, S/P Omelette</i>  Purée de courgettes à l'huile d'olive et tournesol Yaourt aromatisé framboise  Glace petit pot vanille fraise Pain de mie Chocolat Lait	Œuf dur  mayonnaise  Chili végétal, haricots rouges Et riz  Camembert Fruit de saison Gateau fourré Crème dessert caramel 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 21 au 25 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges, maïs Vinaigrette Cordon bleu de volaille  <i>S/V Nuggets crispidor emmental</i> Purée de chou fleur Coulommiers  Fruit de saison Sablé Jus de Fruit Yaourt aromatisé	Melon  Couscous boulettes de bœuf/volaille, légumes, raisins secs, pois chiche Et semoule  Fromage frais St Moret Dessert lacté gélifié saveur vanille Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Betteraves Vinaigrette Sauté de bœuf  Sauce tomate <i>S/V Tarte méditerranéenne</i> Crumble de carotte et potiron Yaourt nature sucré  Fruit de saison Madeleine Yaourt nature sucré Fruit de saison	 Nouvelle recette Chips maïs oignons confits crème fromagère Fourme d'Ambert et noix Omelette  sauce tomate Penne rigate  Edam Fruit de saison Croissant Fromage blanc sucré	Céleri râpé  Colin d'Alaska sauce crème  Haricots verts persillés  Fromage blanc aromatisé aux fruits Cake pois chiches et cacao Pain Samos 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 28 septembre au 02 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées  Vinaigrette  Dahl de lentilles corail Et riz  Emmental  Compote de pommes allégée en sucre Chouquettes Fromage blanc sucré	Feuilleté au fromage fondu  Merlu sauce curry Courgettes Petit fromage frais sucré Fruit de saison Gâteau marbre Yaourt aromatisé Jus de Fruit	Cèleri râpé  Vinaigrette Macaroni  sauce canard  haricot blanc tomate façon bolognaise  <i>S/V Macaroni égrené</i> <i>végétal façon bolognaise</i> Tomme blanche Crème dessert vanille Palmier Crème chocolat Fruit de Saison	Œuf dur  mayonnaise Roti de porc  sauce moutarde  <i>S/P, S/V Omelette</i> Boulgour  Fromage fondu Croc lait  Fruit de saison Gâteau fourré Compote Lait	Salade iceberg Vinaigrette Boulettes de bœuf  Sauce au thym <i>S/V Boulette de sarrasin</i> <i>sauce au thym</i> Purée de patate douce Yaourt nature sucré   Chou crème vanille Madeleine Petit Filou Jus de Fruit



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, ...