

Menus de la RPA

Semaine du 1^{er} au 5 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE Menu de la rentrée	
Salade verte vinaigrette 	Haricots verts vinaigrette	Concombre  tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth)	Melon	Tartinade haricots blancs, tomates marinées et basilic
Raviolis au saumon	Dés de colin d'Alaska sauce citron persillée 	Poulet  sauce kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)	Cordon bleu  et ketchup	Rôti de bœuf  jus aux herbes
Fromage frais tartare nature	Blé 	Frites	Coquillettes  blé semi-complet	Ratatouille
Compote de pommes allégée en sucre	Yaourt aromatisé 	Coulommiers	Fromage blanc nature et sucre 	Saint Nectaire AOP 
	Fruit de saison	Roulé framboise	Smoothie pomme pêche	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 RPA

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves Boulgour , légumes à la mexicaine et tomate cerise  Petit fromage frais aromatisé aux fruits Fruit de saison	Carotte râpées vinaigrette  Boulettes de bœuf sauce tomate  Pennes  Tomme blanche Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Mousse de foie & cornichons Hoki  sauce crème Riz  Edam Fruit de saison	Acras de morue Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde  Purée de courgette, pdt au basilic huile de tournesol et olive Yaourt nature et sucre  Cake nature à la farine de pois chiche	Tomates vinaigrette  Sauté de dinde  sauce au curry Haricots verts Fromage frais ½ sel Fruit de saison



AOP



Certification environnementale niveau 3



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 RPA

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  Vinaigrette Omelette  basquaise Macaronis semi complètes  Cantal AOP  Compote de pomme allégée en sucre	Tomate maïs Couscous végétal  aux 5 légumes Boulette Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Radis beurre Sauté de veau  sauce paprika persil Chou-fleur persillée Camembert Riz au lait	Macédoine mayonnaise Parmentier au canard  et purée pommes de terre Fromage blanc nature et sucre  Fruit de saison	Melon jaune Poisson pané  au riz soufflé Petits pois Fromage frais saint Môret Tarte façon crumble pomme et cannelle



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 RPA

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette Colin d'Alaska sauce crème Purée de pommes de terre Fromage au lait pasteurisé Carré Fruit de saison	Tomate vinaigrette Orge perle sauce thon tomate lentille blonde façon bolognaise Fromage fondu carré Dessert lacté gélifié saveur vanille	Rillettes de sardine et céleri Rôti de porc aux pruneaux Riz Edam Fruit de saison	LES RECETTES VÉGÉTALES Carottes râpées vinaigrette Beignet stick mozzarella Pâtes perle et brunoise de courgettes Yaourt nature et sucre Gâteau au citron	Crêpe à l'emmental Sauté de bœuf sauce forestière Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. Vert, navet) Petit fromage frais nature et sucre 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 **RPA**

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine  Farfalles sauce tomate lentille corail égrené végétal graine courge Emmental Compote de pomme allégée en sucre	Boulgour concombres et tomates  vinaigrette Sauté de dinde  moutarde à l'ancienne Haricots beurre Petit fromage frais nature Fruit de saison	Cèleri  rémoulade Merlu  sauce échalote Purée de potiron Pont l'Evêque  Crème dessert chocolat	Œuf dur  mayonnaise Semoule  , pois chiche à la marseillaise et raisins secs Merguez Camembert Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette et crumble graines de courges Rôti de bœuf  au jus Chou-fleur béchamel Yaourt aromatisé  Crêpe nature sucrée



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 RPA

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette ravigote Poisson pané  au riz soufflé Ratatouille et blé  Fromage fondu carré Fruit de saison	CME Tomate mozzarella Spaghettis Bolognaise Yaourt aromatisé Cake chocolat	Soupe de potiron Omelette  nature Macaronis semi complet sauce tomate  Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Concombre  mais  sauce fromage blanc aux herbes Saucisse de Toulouse  S/p: Saucisse de volaille façon chipolata  Petits pois mijotés  Fromage blanc nature et sucre  Beignet parfum chocolat noisette 	Tomate maïs  Riz  et chili végétal aux haricots rouges Tomme blanche 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 RPA

Semaine du 13 au 17 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ile de France	Haut de France	Normandie	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhône-Alpes
Carottes râpées vinaigrette  Sauté de bœuf sauce forestière  Haricots verts et semoule  Coulommiers Fromage blanc mascarpone poire amande	Endives vinaigrette  Filet de poulet sauce au maroilles  Pommes de terre quartier avec peau Mimolette Compote de pomme et cubes de pomme saveur vanille et biscuit spéculoos	Salade de camembert pané vinaigrette miel moutarde Filet de hoki sauce dieppoise  Carottes bâtonnets au jus Yaourt nature et sucre  Quartier de pomme et topping caramel	Salade iceberg vinaigrette  Parmentier de canard haricot blanc et purée de céleri  Tomme grise Gâteau basque et confiture de cerises griottes	Soupe de carottes, céleri, navet, poireau, oignon et pomme de terre  Quenelle nature sauce tomate Riz  Cantal  Salade de fruits frais



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 RPA

Semaine du 20 au 24 octobre 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  Dahl de lentille corail Riz Escalope viennoise Gouda  Liégeois saveur chocolat	Samoussa de légumes Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne Brocolis en persillade Coulommiers Fruit de saison	Salade piémontaise (œuf) Poulet  rôti au jus Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Yaourt nature et sucre  Fruit de saison	Carottes râpées  vinaigrette à l'orange Bolognaise de bœuf  Pennes semi-complètes  Fromage frais saint Môret  Smoothie poire pomme ananas	Haricots verts échalote vinaigrette Colin d'Alaska  en dés sauce citron Purée d'épinards et pommes de terre Fromage au lait pasteurisé Carré 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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la RPA

Semaine du 27 au 31 octobre 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges et tomates et épices chili	Chou-fleur vinaigrette à l'échalote 	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Chou blanc Vinaigrette 	Salade composée vinaigrette Dés de mimolette
Escalope de dinde  sauce estragon	Pizza tomate emmental, mozzarella	Emincé de saumon  sauce crème	Bouलगूर  pois chiche marocain raisins secs	Sauté de veau  sauce quatre épices
Haricots beurre 	Salade verte 	Farfalles	Boulette	Carottes
Yaourt nature et sucre	Fromage frais ½ sel	Pointe de brie	Gouda	Fromage blanc 
Fruit de saison 	Compote de poire allégée en sucre	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Moelleux choco pépites



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, ...

