

Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 septembre 2025

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



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 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 Gâteau marbre Petit Filou Jus de Fruit	Carotte râpées vinaigrette  Boulettes de bœuf sauce tomate  SV: Boulette de Sarrasin Sauce tomate Pennes  Tomme blanche Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Sablé yaourt à boire Jus de Fruit	Mousse de foie & cornichons SV: Oeuf mayonnaise Hoki  sauce crème Riz  Edam Fruit de saison Céréales Compote Lait	Acras de morue Jambon blanc  S/P: Jambon de dinde  SV: Mozza Stick Purée de courgette, pdt au basilic huile de tournesol et olive  Yaourt nature et sucre Cake nature à la farine de pois chiche Yaourt nature sucré madeleine Fruit	Tomates vinaigrette  Sauté de dinde sauce au curry  SV: Nuggets Crispi or (Fromage) Haricots verts Fromage frais ½ sel Fruit de saison Palmier Sirop Fruit



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



AB



Label rouge



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Charolais



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, ...

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus de la 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 Pain au lait Confiture Fromage blanc	Tomate maïs Couscous végétal  aux 5 légumes Yaourt aromatisé  Fruit de saison Pain Samos Fruit de Saison	Radis beurre Sauté de veau  sauce paprika persil Sv: Omelette Chou-fleur persillée Camembert Riz au lait Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Macédoine mayonnaise  Parmentier au canard et purée pommes de terre SV : Parmentier au thon purée de pomme de terre Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison  Pain de mie Chocolat Lait	Melon jaune Poisson pané  soufflé au riz Petits pois Fromage frais saint Môret Tarte façon crumble pomme et cannelle 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, ...

Menus de la Semaine du 22 au 26 septembre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette Colin d'Alaska sauce crème  Purée de pommes de terre Camembert  Fruit de saison  Pain au lait Confiture Fromage blanc	Tomate vinaigrette  Orge perle sauce thon  tomate lentille blonde façon bolognaise Fromage fondu carré Dessert lacté gélifié saveur vanille Pain Samos Fruit de Saison	Rillettes de sardine et céleri Rôti de porc  sauce aux pruneaux SV: Nuggets de blé Riz Edam  Fruit de saison Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	LES RECETTES VÉGÉTALES Carottes râpées vinaigrette   Beignet stick mozzarella Pâtes perle et brunoise de courgettes  Yaourt nature et sucre  Gâteau au citron Pain de mie Chocolat Lait	Crêpe à l'emmental Sauté de bœuf  sauce forestière SV: Boulette de Sarrasin Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. Vert, navet) Petit fromage frais nature et sucre Fruit de saison  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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine  Farfalles sauce tomate lentille corail égrené végétal Emmental Compote de pomme allégée en sucre Chouquettes Fromage blanc sucré	Boulgour concombres et tomates  vinaigrette Sauté de dinde moutarde à l'ancienne  SV : Mozza stick Haricots beurre Petit fromage frais sucré Fruit de saison Gâteau marbre Petit Filou Jus de Fruit	Cèleri  rémoulade Merlu  sauce échalote Purée de potiron Pont l'Evêque  Crème dessert chocolat Palmier Crème chocolat Fruit de Saison	Œuf dur  mayonnaise Semoule  , pois chiche à la marseillaise et raisins secs  Camembert Fruit de saison Pain de mie Chocolat Lait	Carottes râpées vinaigrette et crumble graines de courges Rôti de bœuf  au jus Sv: Omelette Chou-fleur béchamel Yaourt aromatisé  Crêpe nature sucrée 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, ...

Menus de la 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 Fromage blanc Confiture Pain au lait	CME Tomate mozzarella Spaghettis Bolognaise Yaourt aromatisé Cake chocolat Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	Soupe de potiron Omelette  nature Macaronis semi complet sauce tomate  Yaourt aromatisé  Fruit de saison Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Concombre  mais  sauce fromage blanc aux herbes Saucisse de Toulouse  S/p: Saucisse de volaille façon chipolata  SV : Mozza stick Pomme de terre persillées Fromage blanc nature et sucre   Beignet parfum chocolat noisette Pain de mie Chocolat Lait	Tomate maïs  Riz  et chili végétal aux haricots rouges Tomme blanche Fruit de saison 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 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  SV : Omelette Haricots verts et semoule  Coulommiers Fromage blanc mascarpone poire amande Pain au lait Confiture Fromage blanc	Endives vinaigrette  Filet de poulet sauce au maroilles  SV: Galette de Sarrasin Pommes de terre quartier avec peau Mimolette Compote de pomme et cubes de pomme saveur vanille et biscuit spéculoos Gâteau marbré Petit Filou Jus de Fruit	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 Madeleine Yaourt nature sucré Jus de Fruit	Salade iceberg vinaigrette  Parmentier de canard  haricot blanc et purée de céleri SV: Parmentier au thon purée de céleri Tomme grise Gâteau basque et confiture de cerises griottes Pain de mie Chocolat Lait	Soupe de carottes, céleri, navet, poireau, oignon et pomme de terre  Quenelle nature sauce tomate Riz  Cantal  Salade de fruits frais Pain Samos 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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 20 au 24 octobre 2025

Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  Dahl de lentille corail Riz  Gouda  Liégeois saveur chocolat Petit Beurre Fruit de Saison Lait	Samoussa de légumes Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne SV: Boulette de Sarrasin Brocolis en persillade Coulommiers Fruit de saison Céréales Lait Fruit de saison	Salade piémontaise (œuf) Poulet  rôti au jus SV: Mozza Stick Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Yaourt nature  et sucre Fruit de saison Palmier Crème chocolat Jus de fruit	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  Bolognaise de bœuf  SV: Bolognaise au thon Pennes semi-complètes  Fromage frais saint Môret Smoothie poire pomme ananas Chouquette Yaourt aromatisé aux fruits	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 Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire



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 Semaine du 27 au 31 octobre 2025

Vacances



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges et tomates et épices chili Escalope de dinde  SV: Boulette de sarrasin Haricots beurre  Yaourt nature et sucre Fruit de saison  Petit Beurre Fruit de Saison Lait	Chou-fleur vinaigrette à l'échalote  Pizza tomate emmental, mozzarella Salade verte  Fromage frais ½ sel Compote de poire allégée en sucre Céréales Lait Fruit de saison	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Emincé de saumon  sauce crème Farfalles Pointe de brie Fruit de saison Palmier Crème chocolat Jus de fruit	Chou blanc Vinaigrette  Boulgour  pois chiche marocain raisins secs  Gouda Dessert lacté gélifié saveur vanille Chouquette Yaourt aromatisé aux fruits	Salade composée vinaigrette Dés de mimolette Sauté de veau  sauce quatre épices SV: Mozza stick Carottes  Fromage blanc Moelleux choco pépites Pain Pâte à tartiner Yaourt à boire



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