

Menus de la Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Menu OVO – Lacto végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				
<p>Pomme de terre ciboulette Salade de Haricot blanc à la Provençale</p> <p>Poulet jus aux herbes</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)</p> <p>Mimolette Brie </p> <p>Fruits de saison </p> <p>Yaourt aromatisé Jus d'ananas Fruit de saison</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Sauté de porc sauce thym</p> <p>Lentilles et carottes</p> <p>Edam Camembert </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille ou chocolat</p> <p>Pain et beurre Compote pomme banane allégée en sucre Lait nature</p>	<p>Carotte râpée Chou rouge</p> <p>Hoki sauce tomate et paprika crémée</p> <p>Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)</p> <p>Fromage frais Tartare nature Fromage frais St Moret </p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Pain au chocolat Fruit de saison Sirop de grenadine</p>	<p></p> <p>Œuf dur mayonnaise Salade verte vinaigrette</p> <p>Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale</p> <p>Fromage blanc Nature ou sucre </p> <p>Fruits de saison </p> <p>Pain et pâte à tartiner Compote pomme fraise allégée en sucre Lait nature</p>	<p>Férié</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.




















Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 04 au 08 mai 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu OVO – Lacto végétarien	
Radis rondelles Concombres	Tomates Salade verte 	Carottes râpées Coleslaw 	Œuf dur mayonnaise 	
Raviolis de volaille sauce tomate	Sauté de dinde sauce barbecue 	Hoki  sauce basilic	Riz  , chili végétal aux haricots rouges 	Férié
Fromage fondu Croc lait  Fromage fondu Rondelé 	Semoule 	Brocolis et pommes de terre vapeur	Yaourt nature  Yaourt aromatisé vanille 	
Donut's 	Coulommiers  Brie 	Gouda Emmental 	Fruits de saison 	
Pain et pâte à tartiner Compote de fruits Lait	Liégeois saveur café Liégeois saveur chocolat	Compote de pomme Compote pomme/poire	Pain et fromage fondu Carré Fruit de saison Sirop de menthe	
	Brioche et confiture Fruit de saison Jus d'orange	Barre bretonne Compote de fruits Lait		



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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 11 au 15 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		
<p>Pomelos  sucre</p> <p>Filet de poulet jus aux herbes</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Fromage frais St Moret</p> <p>Fromage frais  Vache qui rie</p> <p>Compote de pommes Compote pomme banane</p>	<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Salade de Haricot rouge et maïs</p> <p>Merlu  sauce échalote</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt aromatisé vanille </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Concombre</p> <p>Cèleri rémoulade </p> <p></p> <p>Couscous végétal aux 5 légumes, pois chiche et raisins secs</p> <p>Chèvre </p> <p>Camembert </p> <p>Ile flottante</p>	<p>Férié</p>	<p>Menu à définir</p>
<p>Pain et miel</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brioche et confiture</p> <p>Sirop de grenadine</p>	<p>Gaufre</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Lait</p>		<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus de fruits</p>



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, ...

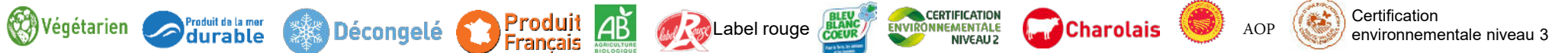


Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 18 au 22 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
<p>Betteraves Macédoine de légumes</p> <p>Dés de saumon sauce crème</p> <p>Riz</p> <p>Edam Mimolette</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Pain et emmental Compte de fruits Sirop d'orange</p>	<p>Tomates Salade verte</p> <p>Omelette</p> <p>Semoule Sauce tomate</p> <p>Fromage frais tartare Fromage frais Cantadou</p> <p>Glace vanille fraise Glace vanille chocolat</p> <p>Brioche et confiture Fruit de saison Lait</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Banane</p> <p>Pain et pate à tartiner Compote de fruits Lait</p>	<p>Salade grecque (concombres, tomates, dés de brebis, olives noires)</p> <p>Moussaka végétarienne (cubes d'aubergines, égrené de pois, béchamel et emmental râpé)</p> <p>Yaourt aromatisé vanille Yaourt aromatisé framboise</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Croissant Yaourt aromatisé Jus de pomme</p>	<p>Carottes râpées Concombres</p> <p>Macaronis semi complets sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise</p> <p>Tomme blanche Emmental</p> <p>Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir</p> <p>Pain et barre de chocolat Fruit de saison Lait</p>















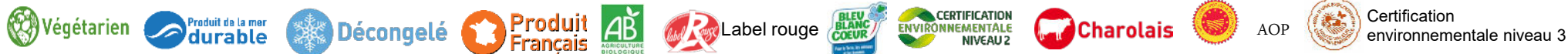
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 25 au 29 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien
FERIE - LUNDI DE PENTECOTE	Pizza au fromage 	Salade verte  Tomate	Salade de riz composée (tomates mais poivrons olives)	Chou blanc  Carottes râpées 
	Riz Sauce curry pois chiche et épinards	Colin d'Alaska forme filets meunière	Rôti de dinde  au jus	Boulettes au sarrasin et lentilles, sauce tomate 
	Yaourt aromatisé framboise  Yaourt aromatisé vanille	Petits pois carottes	Purée de courgettes	Coquillettes 
	Compote de Marcoussis	Camembert  Brie 	Petit fromage blanc  au lait entier et sucre	Pont l'Evêque Comté  
	Pain et pâte à tartiner Compote de fruits Lait	Brioche et confiture Fromage blanc et sucre Sirop de grenadine	Pain et fromage frais Cantafrais Compote de fruits Lait	Marbré au chocolat Fruit de saison Lait
















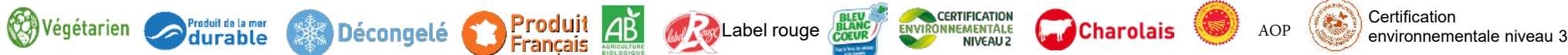
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 01 au 05 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
<p>Betteraves Chou fleur</p> <p>Riz  et dahl de lentilles corail</p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Brioche tranchée Yaourt aromatisé Jus pomme</p>	<p>Melon Pastèque </p> <p>Dés de saumon sauce citron persillée </p> <p>Ratatouille et boulgour </p> <p>Coulommiers Chèvre</p> <p>Compote de pomme abricot allégée en sucre Compote de pomme pêche allégée en sucre</p> <p>Pain et barre de chocolat Compote de fruits Lait</p>	<p>Coleslaw Chou Chinois</p> <p>Sauté de dinde  aux champignons</p> <p>Coquillettes semi complète </p> <p>Fromage frais St Morêt Fromage frais Vache qui rie</p> <p>Crème dessert chocolat Crème dessert caramel</p> <p>Gâteau fourrée à l'abricot Fromage blanc et sucre Sirop de grenadine</p>	<p>Concombres Céleri rémoulade </p> <p>Clafoutis tomates courgettes farine pois chiche </p> <p>Edam Mimolette</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Pain et confiture Compote de fruits Lait</p>	<p>Macédoine mayonnaise Haricots verts</p> <p>Parmentier de colin </p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt aromatisé framboise </p> <p>Yaourt aromatisé vanille</p> <p>Gâteau façon financier</p> <p>Cookie Fruit de saison Lait</p>



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 08 au 12 juin 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien	C'EST LA FÊTE Coupe du monde de foot	Menu OVO – Lacto végétarien
Salade de pomme de terre ciboulette Salade de riz	Courslaw (courgettes, carottes, mayonnaise) Chou blanc râpé	Feuilleté fromage fondu	Bâtonnets de concombre et sauce au guacamole et fromage blanc	Tomate Salade verte
Boulettes de bœuf sauce barbecue	Sauté de dinde jus aux oignons	Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise	Colin Alaska pané sauce tartare	Omelette
Haricot vert persillé	Purée de carottes	Yaourt aromatisé Vanille Yaourt aromatisé framboise	Frites	Epinars branches
Brie Gouda	Bleu Auvergne Cantal	Fruits de saison	Fromage frais Tartare Fromage frais Petit Louis	Fromage blanc Nature et sucre
Fruits de saison	Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié Vanille	Fruits de saison	Compote de Marcoussis	Flan pastei de nata
Brioche et confiture Compote de fruits Lait	Pain et pate à tartiner Fruit de saison Yaourt à boire	Barre bretonne Compote de fruits Lait	Yaourt aromatisé Pain et beurre Jus d'orange	Brioche tranchée Fruit de saison Lait



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, ...

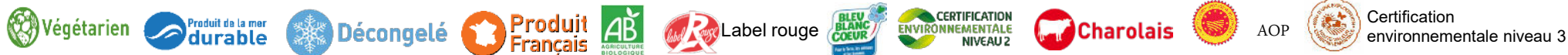


Menus de la Semaine du 15 au 19 juin 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu Commerce Equitable	Menu OVO – Lacto végétarien
Pomelos  et sucre Hoki  sauce crème Pennes semi-complète  Fromage frais fraidou Fromage frais Rondelé Fruits de saison 	Salade verte  Carottes râpées  Nuggets à l'emmental Crispidor Purée de pommes de terre Yaourt nature  Yaourt framboise  Glace vanille fraise Glace vanille chocolat	Oeuf dur mayonnaise  Endive Sauté de veau  sauce au thym Carottes lentilles Emmental Saint Paulin Cocktail de fruits au sirop	Salade de Quinoa Emincé de dinde  aux 4 épices Riz rouge Yaourt de la ferme de Sigy Banane et sauce Chocolat équitable	Tomates concassées, maïs et chips de maïs Couscous végétal aux  cinq légumes et raisins secs, semoule (<i>pois chiches</i>) Camembert Tomme blanche Clafoutis aux pêches et pistache
Pain et fromage fondu Compote de fruits Jus pomme	Yaourt aromatisé Fruit de saison Sirop de menthe	Pain et miel Fromage blanc et sucre Lait	Gaufre Yaourt à boire Fruit de saison	Brioche et confiture Compote de fruits Lait

























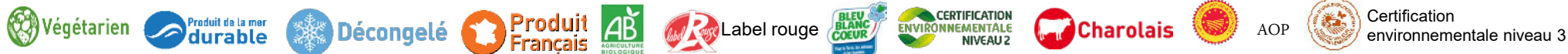
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 22 au 26 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				Menu OVO – Lacto végétarien
<p>Betterave  Macédoine de légumes</p> <p>Dahl de lentille corail  et riz </p> <p>Mimolette  Comté </p> <p>Tarte normande  aux pommes</p> <p>Pain et barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Concombre  Carottes râpées </p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Blé  sauce tomate</p> <p>Brie  Fromage frais St Môret</p> <p>Beignet framboise </p> <p>Barre bretonne Compote de fruits Lait</p>	<p>Salade de Pates</p> <p>Steak haché </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Pastèque</p> <p>Brioche et pâte à tartiner Fruit de saison Lait</p>	<p>Coleslaw Melon jaune</p> <p>Lasagne </p> <p>Salade verte </p> <p>Camembert  Chèvre </p> <p>Donuts </p> <p>Pain et confiture Compote de fruits Sirop de menthe</p>	<p>Œuf dur Mayonnaise </p> <p>Fajitas végétarien </p> <p>Yaourt framboise  Yaourt citron </p> <p>Fruits de saison </p> <p>Gâteau fourré abricot Fromage blanc Fruit de saison</p>
















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 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien		
<p>Betterave et maïs Haricots verts</p> <p>Omelette </p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Pain et pâte à tarter Compote de fruits Lait</p>	<p>Salade de riz poivron mais olive</p> <p>Boulette au bœuf  sauce barbecue</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Tomme blanche Brie</p> <p>Tarte Flan </p> <p>Brioche et confiture Fruit de saison Jus d'orange</p>	<p>Céleri rémoulade  Carottes râpées </p> <p>Korma de riz, brunoise provençale et petits pois </p> <p>Yaourt aromatisé vanille  Yaourt aromatisé framboise</p> <p>Fruits de saison </p> <p>Barre bretonne Compote de fruits Lait</p>	<p>Tomate  Salade verte</p> <p>Dés de saumon sauce basilic </p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Camembert  Emmental </p> <p>Dessert lacté gélifié vanille Dessert lacté gélifié chocolat</p> <p>Pain et fromage fondu Carré Fruit de saison Sirop de menthe</p>	<p>JOURNEE</p> <p>SANDWICH</p>



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