

















Menus de la Semaine du 25 au 29 mai 2026

Menu modifié le 27/05/2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien
FERIE - LUNDI DE PENTECOTE	Pizza au fromage 	Salade verte  Tomate	Chou blanc  Carottes râpées	Salade de riz composée (tomates mais poivrons olives) 
	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	Coquillettes en salade 	Purée de courgettes
	Compote de Marcoussis	Camembert  Brie 	Petit fromage blanc au lait entier  et sucre	Pont l'Evêque  Comté 
		Fruits de saison 	Fruits de saison  	Beignet au chocolat 
	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



AOP
















Certification
environnementale niveau 3

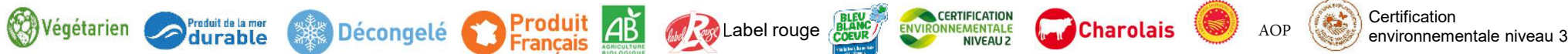


noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

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

























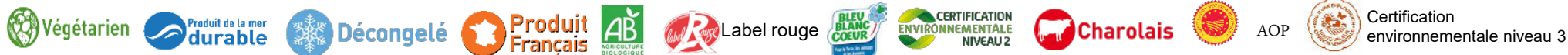
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 22 au 26 juin 2026



Découvrir pour mieux grandir

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



Découvrir pour mieux grandir

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



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