












# Menus de la Semaine du 11 au 15 mai 2026



Menu modifié le 13/05

Découvrir pour mieux grandir

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



AOP



Certification  
environnementale niveau 3



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

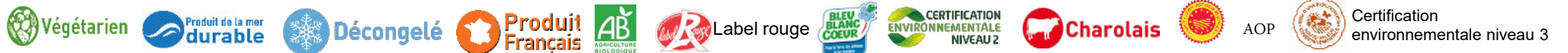


Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 18 au 22 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
<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>
















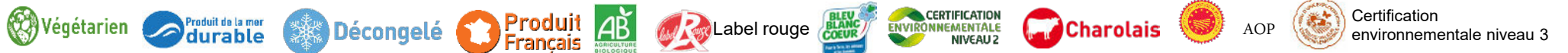
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 25 au 29 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
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
















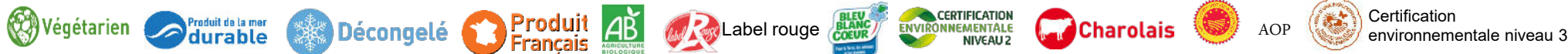
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 01 au 05 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
<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](http://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
		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	<b>Coupe du monde de foot</b>	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
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](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

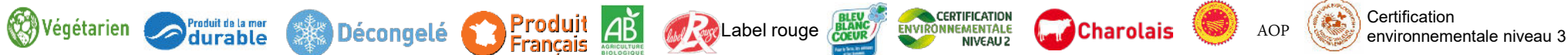


# Menus de la Semaine du 15 au 19 juin 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu Commerce Equitable</b>	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
<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>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>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>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>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>Pain et fromage fondu Compote de fruits Jus pomme</p>	<p>Yaourt aromatisé Fruit de saison Sirop de menthe</p>	<p>Pain et miel Fromage blanc et sucre Lait</p>	<p>Gaufre Yaourt à boire Fruit de saison</p>	<p>Brioche et confiture Compote de fruits Lait</p>

























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

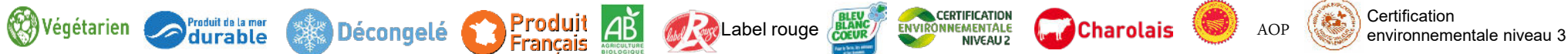


# Menus de la Semaine du 22 au 26 juin 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>				<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
<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](http://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		
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](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

