









# Menus de la Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>				
Betterave et maïs Haricots verts	Salade de riz poivron mais olive		Tomate Salade verte 	
Fajitas végétarien	Lasagne 	JOURNEE	Dés de saumon sauce basilic 	JOURNEE
Salade verte	Salade verte	SANDWICH	Carottes à l'ail	SANDWICH
Yaourt framboise Yaourt citron	Camembert Chèvre		Camembert Emmental  	
Fruits de saison  	Tarte Flan 		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

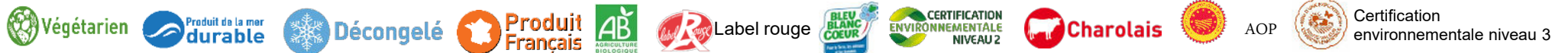


[noetpapille.fr](http://noetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

# Menus de la Semaine du 06 au 10 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		
Salade de pommes de terre ciboulette Salade de blé	Radis beurre Salade de tomates	Pastèque Melon	Concombres Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise Salade
Boulettes sarrasin, lentilles et légumes Sauce tomate	Pizza Reine (volaille)	Korma de riz, brunoise provençale et petits pois	Rôti de bœuf froid sauce tartare	Pennes semi complètes sauce colin Alaska pois chiche tomates façon bolognaise
Haricots verts	Salade verte	Cantal Bleu d'Auvergne	Frites	Coulommiers Brie
Fromage frais demi-sel Fromage frais Rondelé	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Ile flottante	Fromage blanc nature	Gâteau façon financier (farine de pois chiches et blé)
Compote de Fruits	Fruits de saison	Gaufre Compote de fruits Lait	Fruits de saison	Pain et beurre Fruit de saison Jus de fruits
Pain et miel Fromage blanc et sucre Lait	Yaourt aromatisé Brioche et confiture Sirop de grenadine		Pain et fromage fondu Carré Fruit de saison Sirop de menthe	



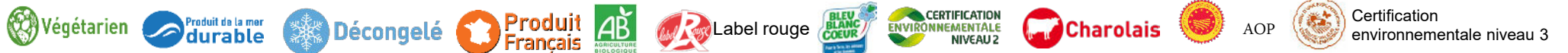
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 13 au 17 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				Menu OVO – Lacto végétarien
<p>Salade de betteraves et maïs Macédoine de légumes</p> <p>Macaronis semi complets sauce lentilles vertes et tomates</p> <p>Camembert Tomme blanche</p> <p>Fraises</p> <p>Pain et emmental Compte de fruits Sirop d'orange</p>	<p>Férieré</p>	<p>Melon Pastèque</p> <p>Saucisse de volaille façon chipolata</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais Saint Môret Fromage frais Cantadou</p> <p>Glace chocolat Glace vanille</p> <p>Pain et beurre Compote de fruits Lait</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Hoki sauce au citron</p> <p>Courgettes à la provençale et pommes de terre</p> <p>Gouda Edam</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Croissant Yaourt aromatisé Jus de pomme</p>	<p>Tomates Salade verte</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé framboise</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Pain et barre de chocolat Fruit de saison Lait</p>






















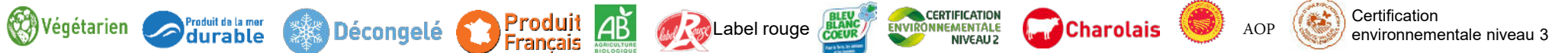
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 20 au 24 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
<p>Concombres façon tzatziki Carottes râpées </p> <p>Riz  , dahl de lentilles beluga </p> <p>Brie Coulommiers</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Brioche et confiture Fruit de saison Lait</p>	<p>Taboulé  Salade verte</p> <p>Steak haché de bœuf  sauce au romarin</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits Fromage blanc nature</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Pain et pâte à tartiner Compote de fruits Lait</p>	<p>Pastèque Melon</p> <p>Rôti de dinde  sauce oignon, cornichon, moutarde</p> <p>Coquillettes  semi complètes</p> <p>Pont l'Evêque  Saint nectaire   </p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Brioche et confiture Fromage blanc et sucre Sirop de grenadine</p>	<p>Salade de riz aux olives  Salade verte </p> <p>Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale</p> <p>Yaourt nature  Yaourt aromatisé vanille</p> <p>Glace à l'eau</p> <p>Pain et fromage frais Cantafrais Compote de fruits Lait</p>	<p>Courgettes râpées au curry Tomates </p> <p>Merlu  sauce bretonne (crème, champignon, poireaux)</p> <p>Purée crécy (carottes et pommes de terre)</p> <p>Fromage frais St Morêt  Fromage frais Rondelé </p> <p>Beignet aux pommes </p> <p>Marbré au chocolat Fruit de saison Lait</p>



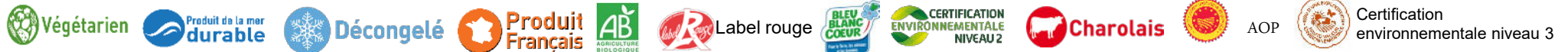
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 27 au 31 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
Salade de coquillettes au pesto rouge Salade de blé	Melon Pastèque	Œuf dur et mayonnaise Salade verte	Tomates Concombres	Betterave Macédoine de légumes
Poulet jus aux herbes	Sauté de bœuf sauce tomate	Riz, Dahl de lentille corail	Jambon blanc de porc	Couscous végétal aux cinq légumes et raisin secs, semoule et pois chiches
Haricots verts à l'ail	Riz	Bûchette mélangée Carré	Purée de pommes de terre et brocolis	Mimolette Tomme grise
Yaourt aromatisé framboise Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit Fromage fondu Petit Louis	Fruits de saison	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Fraises
Fruits de saison	Glace chocolat Glace vanille	Gâteau fourrée à l'abricot Fromage blanc et sucre Sirop de grenadine	Gâteau au fromage blanc	Cookie Fruit de saison Lait
Brioche tranchée Yaourt aromatisé Jus pomme	Pain et barre de chocolat Compote de fruits Lait		Pain et confiture Compote de fruits Lait	



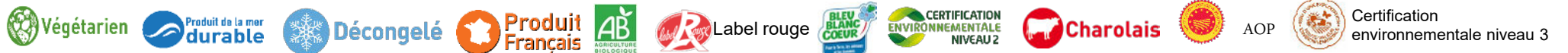
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 03 au 7 Aout 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		
Salade de pommes de terre ciboulette Salade de blé	Radis beurre Salade de tomates	Pastèque Melon	Concombres Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise Salade
Boulettes sarrasin, lentilles et légumes Sauce tomate	Pizza Reine (volaille)	Korma de riz, brunoise provençale et petits pois	Rôti de bœuf froid sauce tartare	Pennes semi complètes sauce colin Alaska pois chiche tomate façon bolognaise
Haricots verts à l'ail	Salade verte	Cantal Bleu d'Auvergne	Frites	Coulommiers Brie
Fromage frais demi-sel Fromage frais Rondelé	Yaourt aromatisé vanille Yaourt nature	Ile flottante	Fromage blanc nature	Gâteau façon financier (farine de pois chiches et blé)
Compote de Fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	
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



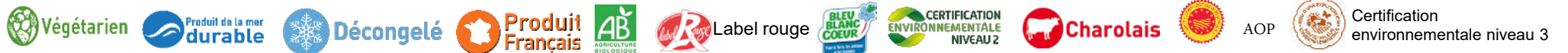
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 10 au 14 Aout **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>				<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
Salade de betteraves et maïs Macédoine de légumes	Carottes râpées Choux blancs	Melon Pastèque	Crêpe à l'emmental	Tomates Salade verte
Macaronis semi complets sauce lentilles vertes et tomate	Filet de Poulet jus aux herbes	Saucisse de volaille façon chipolata	Hoki sauce citron céleri	Omelette
Camembert Tomme blanche	Purée de pommes de terre	Riz	Courgettes à la provençale et pommes de terre	Petits pois mijotés
Fraise	Emmental Brie	Fromage frais Saint Môret Fromage frais Cantadou	Gouda Edam	Yaourt nature Yaourt aromatisé framboise
Pain et fromage fondu Compote de fruits Jus pomme	Crème dessert caramel Crème dessert chocolat	Glace chocolat Glace vanille Pain et miel Fromage blanc et sucre Lait	Fruits de saison Gaufre Yaourt à boire Fruit de saison	Muffin vanille pépites de chocolat Brioche et confiture Compote de fruits Lait



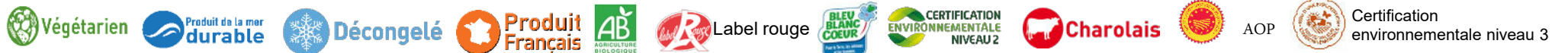
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 17 au 21 Aout 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
Concombre façon tzatziki Carottes râpées	Taboulé Salade verte	Pastèque Melon	Salade de riz aux olives Salade verte	Courgettes râpées au curry Tomates
Riz , dahl de lentilles beluga	Steak haché de bœuf sauce au romarin	Rôti de dinde sauce oignon, cornichon, moutarde	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Merlu sauce bretonne (crème, champignon, poireaux)
Brie Coulommiers	Purée de pommes de terre	Coquillettes semi complètes	Yaourt nature Yaourt aromatisé vanille	Purée crécy (carottes et pommes de terre)
Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fromage blanc aromatisé aux fruits Fromage blanc nature	Pont l'Evêque Saint nectaire	Fruits de saison	Fromage frais St Morêt Fromage frais Rondelé
Pain et barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	Fruits de saison	Compote pomme fraise		Beignet aux pommes
	Barre bretonne Compote de fruits Lait	Brioche et pâte à tartiner Fruit de saison Lait	Pain et confiture Compote de fruits Sirop de menthe	Gâteau fourré abricot Fromage blanc Fruit de saison



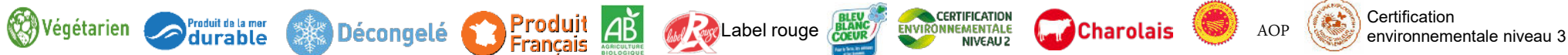
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 24 au 28 Aout 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
Salade de coquillettes au pesto rouge Salade de blé	Melon Pastèque	Œuf dur et mayonnaise Salade verte	Tomates Concombres	Betteraves Macédoine de légumes
Poulet jus aux herbes	Sauté de bœuf sauce tomate	Riz, Dahl de lentille corail	Jambon blanc de porc	Couscous végétal aux cinq légumes et raisin secs, semoule et pois chiches
Haricots verts à l'ail	Riz	Bûchette mélangée Carré	Purée de pommes de terre et brocoli	Mimolette Tomme grise
Yaourt aromatisé framboise Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit Fromage fondu Petit Louis	Fruits de saison	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Fraises
Fruits de saison	Glace chocolat Glace vanille	Barre bretonne Compote de fruits Lait	Gâteau au fromage blanc	Croissant Compote de fruits Lait
Pain et pâte à tarter Compote de fruits Lait	Brioche et confiture Fruit de saison Jus d'orange		Pain et fromage fondu Carré Fruit de saison Sirop de menthe	



[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, ...

