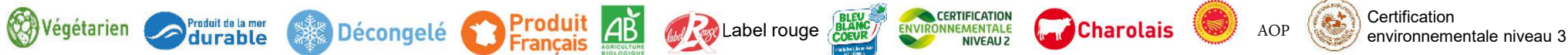


Menus de la Semaine du 08 au 12 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Journée Anti-Gaspillage</i>	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien	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
















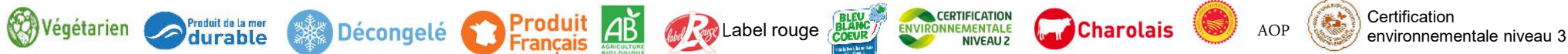
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 15 au 19 juin 2026

Journée commerce Equitable le 18 juin






























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

Semaine menu des enfants du C.M.E.

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>



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, ...