

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

Menu modifié le 09/07

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 Et blé	<b>MENU PIQUE NIQUE</b>
Boulettes sarrasin, lentilles et légumes Sauce tomate	Pizza Reine (volaille)	Korma de riz, brunoise provençale et petits pois	Steak haché	
Haricots verts	Salade verte	Cantal AOP Bleu d'Auvergne	Fromage blanc	
Fromage frais demi-sel Fromage frais Rondelé	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Ile flottante	Fruit de saison	
<b>Compote de Fruits</b> Pain et miel Fromage blanc et sucre Jus de fruits	Yaourt aromatisé Brioche et confiture Sirop de grenadine	Gaufre Compote de fruits Lait	Pain et fromage fondu Carré Fruit de saison Sirop de menthe	



AOP











Certification  
environnementale niveau 3

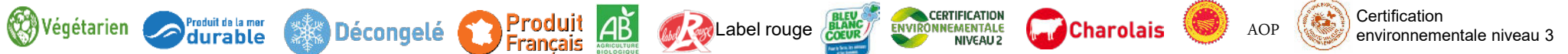


[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

# 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>




















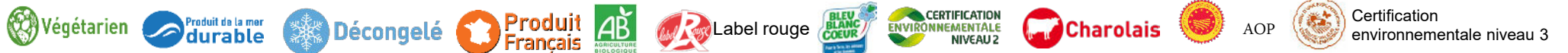
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# 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>



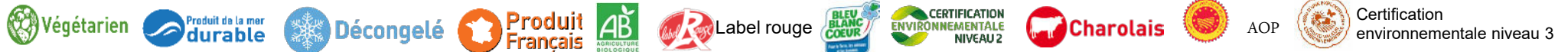
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# 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	



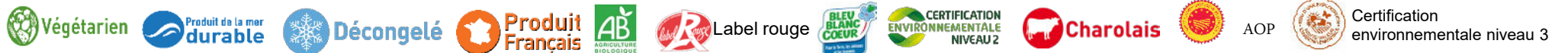
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# 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



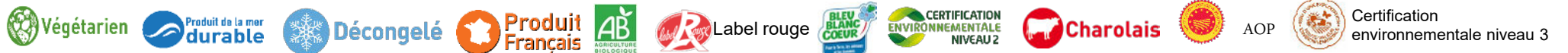
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# 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



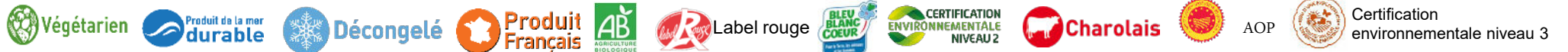
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# 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>	
<p>Concombre 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>Pain et barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Taboulé Salade verte</p> <p>Steak haché de bœuf sauce au romarin</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits Fromage blanc nature</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Barre bretonne 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 pâte à tartiner Fruit de saison Lait</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>Fruits de saison</p> <p>Pain et confiture Compote de fruits Sirop de menthe</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>Gâteau fourré abricot Fromage blanc Fruit de saison</p>













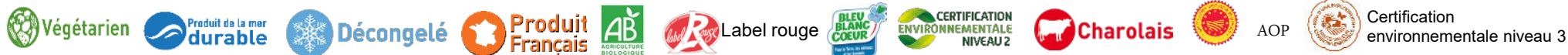
[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



# Menus de la Semaine du 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, ...

