

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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien		
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



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

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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				Menu OVO – Lacto végétarien
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	Muffin vanille pépites de chocolat Brioche et confiture Compote de fruits 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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

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



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



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

Menus de la Semaine du 24 au 28 Aout 2026

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
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	



AOP



Certification environnementale niveau 3



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

