

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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 31 août au 04 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu de rentrée	
Haricots verts Macédoine de légumes Omelette  Frites Fromage blanc type suisse nature et sucre  Fruits de saison  Pain et miel Fromage blanc et sucre Lait	Salade de pomme de terre Taboulé Raviolis Fromage frais Rondelé Fromage frais ½ sel Cone glace à la vanille Conne glace au chocolat Yaourt aromatisé Brioche et confiture Sirop de grenadine	Melon Pastèque Roti de bœuf Sauce romarin  Petits pois mijotés Yaourt nature Yaourt aromatisé vanille  Donut's  Gaufre Compote de fruits Lait	Tomates Salade verte  Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron  Penne semi complète  Petit fromage frais nature Petit fromage frais aux fruits Compote de Marcoussis Pain et fromage fondu Carré Fruit de saison Sirop de menthe	Salade de lentilles Salade de pois chiche Escalope de dinde sauce aigre douce  Purée de patate douce Saint Nectaire AOP Cantal  Beignet aux framboises  Pain et beurre Fruit de saison Jus de fruits



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, ...

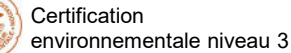
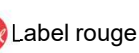


aide UE à
destination
des écoles

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Salade de rissetis aux petits légumes Salade de blé aux tomates	Pastèque Melon	Rillette de thon Salade verte	Betteraves Haricots verts	Carottes râpées Céleris râpés
Boulette au bœuf jus aux oignons	Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental	Poulet rôti Sauce basquaise	Macaronis sauce légumes minestrone	Parmentier de saumon et purée de pois cassés
Carottes persillés	Semoule sauce tomate	Riz	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Mimolette Gouda
Tomme blanche Brie	Fromage frais Fraidou Fromage frais Cantadou	Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits	Salade de fruits	Cake nature
Fruit de saison	Compote de Marcoussis	Fruit de saison		
Pain et emmental Compte de fruits Sirop d'orange	Barre bretonne Fruit de saison Lait	Pain et beurre Compote de fruits Lait	Croissant Yaourt aromatisé Jus de pomme	Pain et barre de chocolat 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, ...



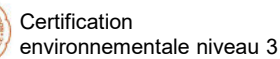
aide UE à
destination
des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Macédoine mayonnaise Choux fleur	Tomates Carottes râpées	Salade verte Choux blancs	Concombres Radis beurre	Œuf dur mayonnaise Salade verte
Haché de veau sauce tomate	Escalope de dinde sauce estragon	Nuggets Crispidor à l'emmental	Jambon blanc de dinde	Chili végétal, haricots rouges Et riz
Coquillettes semi complètes	Ratatouille Et boulgour	Haricots beurre persillés	Purée de courgettes à l'huile d'olive et tournesol	Camembert Buchette de lait mélangé
Petit fromage frais nature Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais Tartare Fromage frais Cantafrais	Cantal AOP Bleu d'auvergne	Yaourt aromatisé framboise Yaourt nature	
Fruit de saison	Coupelle de purée de pomme Coupelle de purée de pomme poire	Fruit de saison	Riz au lait Semoule au lait	Tarte au flan
Brioche et confiture Fruit de saison Lait	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 Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



aide UE à
destination
des écoles

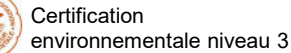
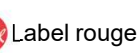


Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 21 au 25 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Salade de haricots rouges, tomates Salade de haricots blanc, sc ravigote	Melon Pastèque	Betteraves Brocolis	Chips maïs oignons confits crème fromagère Fourme d'Ambert et noix	Tomates Concombre
Filet de poisson meunière	Couscous végétal aux 5 légumes, raisins secs, pois chiches	Cordon bleu de volaille	Omelette sauce tomate	Boulette de bœuf Sauce BBQ
Purée de chou fleur	Semoule	Epinard à la crème	Penne rigate	Haricots verts persillés
Coulommiers Emmental	Fromage frais St Moret Fromage frais Tartare	Yaourt nature Yaourt aromatisé framboise	Edam Gouda	Fromage blanc nature et sucre
Cône de glace vanille Cône de glace chocolat	Dessert lacté gélifié saveur vanille ou chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake pois chiches et cacao
Brioche tranchée Yaourt aromatisé Jus pomme	Pain et barre de chocolat Compote de fruits Lait	Pain au chocolat Fromage blanc et sucre Sirop de grenadine	Pain et confiture Compote de fruits Lait	Cookie 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, ...



aide UE à
destination
des écoles



Menus de la Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien		
Feuilleté au fromage fondu Dahl de lentilles corail Et riz Emmental Coulommiers Compote de pommes Compote pomme-banane Brioche et confiture Compote de fruits Lait	Carottes râpées Salade verte Merlu sauce curry Purée Petit fromage frais sucré Petit fromage blanc aux fruits Fruit de saison Pain et pate à tartiner Fruit de saison Yaourt à boire	Cèleri râpé Concombre façon tzatziki Macaronis semi complets sauce épinard et chèvre Tomme grise Saint Paulin Crème dessert vanille Crème dessert caramel Barre bretonne Compote de fruits Lait	Œuf dur sauce cocktail Salade Iceberg Roti de dinde sauce moutarde Boulgour Fromage frais Cantafrais Fromage frais Rondelé Fruit de saison Yaourt aromatisé Pain et beurre Jus d'orange	Tomate Radis Sauté de bœuf Sauce au thym Purée de patate douce Yaourt nature Yaourt aromatisé vanille Eclair au chocolat Brioche tranchée Fruit de saison Lait



Label rouge



Charolais



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, ...



aide UE à
destination
des écoles

sodexo
Tout commence au quotidien