

Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2026



Semaine du gout – Le PAIN

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien		
Betteraves Haricots verts Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise  Cantal AOP  Saint Nectaire AOP  Compote de Marcoussis et pain d'épice Pain et barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain bruschetta, mayonnaise, pesto rosso, œuf et salade verte Ravioli de boeuf  Fromage frais Saint Môret Fromage frais Cantadou Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir Barre bretonne Compote de fruits Lait	Pain polaire et houmous de pois chiche Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental  Riz sauce tomate  Petit fromage blanc aromatisé aux fruits Petit fromage blanc nature Fruits de saison  Madeleine Fruit de saison Lait	Carottes râpées  Cèleri rémoulade Sauté de bœuf sauce chasseur  Semoule  Camembert Buchette de lait mélangé Brioche perdue myrtilles Pain et confiture Compote de fruits Sirop de menthe	Courgettes râpées sauce fromage blanc menthe Chou rouge râpé Escalope de dinde sauce estragon  Frites Yaourt nature  Yaourt aromatisé framboise Fruits de saison  Muffin 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, ...



aide UE à
destination
des écoles

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
Salade de pommes de terre Boulgour concombre tomate	Salade verte Carottes râpées 	Pizza au fromage	Radis beurre Coleslaw rouge	Choux-fleurs Betteraves 
Omelette nature  	Filet de hoki Sauce basilic 	Rôti de bœuf sauce au thym 	Penne semi-complètes pois chiches à la marocaine et raisins secs 	Nuggets de poulet Ketchup
Epinards branches à la crème	Purée de pomme de terre	Haricots verts		Riz 
Tomme blanche Coulommiers	Edam Gouda  	Yaourt aromatisé vanille Yaourt nature  	Fromage fondu Croc lait Fromage frais Chanteneige	Fromage blanc nature Fromage frais aux fruits
Fruit de saison  	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Fruit de saison 	Banane  sauce chocolat	Cake chocolat-framboise
Pain et pâte à tartiner Compote de fruits Lait	Brioche et confiture Fruit de saison Jus d'orange	Barre bretonne Compote de fruits Lait	Croissant Compote de fruits Lait	Pain et fromage fondu Carré Fruit de saison Sirop de grenadine



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 26 au 30 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien		
Pomelos et sucre 	Pâté breton  Salade verte	Soupe d'épinards crémée	Céleri rémoulade  Carottes râpées	Haricots verts Cœurs de palmier
Boulettes sarrasin, lentilles et légumes  Sauce tomate	Emincé de dinde  sauce moutarde	Fajitas égrené végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale 	Merlu  sauce tomate paprika crémée	Rôti de porc  sauce pruneaux
Purée de haricots verts	Coquillettes 		Riz 	Semoule 
Fromage frais Fraidou Fromage frais Cantadou	Yaourt nature  Yaourt aromatisé vanille	Brie Carré	Petit fromage blanc aromatisé aux fruits Petit fromage frais sucré	Fourme d'Ambert AOP Pont l'Evêque AOP
Purée de pomme Purée de pomme-pêche	Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Fruit de saison 	Brownie mexicain (haricot rouge)
Pain et beurre Fromage blanc et sucre Lait	Yaourt aromatisé Brioche et confiture Sirop de grenadine	Gaufre Compote de fruits Lait	Pain et fromage fondu Carré Fruit de saison Sirop de menthe	Gateau fourré chocolat 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 02 au 06 novembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
Salade de haricots rouges, tomates et épices Salade de pois chiche et tomates Nuggets Crispidor à l'emmental  Haricots verts  à l'ail Yaourt aromatisé vanille  Yaourt nature  Fruit de saison 	Carottes râpées  Chou rouge râpé  Merlu  sauce butternut champignon crémé Torsades Fromage frais Saint Môtet  Fromage fondu  Croc lait  Compote pommes/bananes Compote pommes/poire	Taboulé Salade de pommes de terre, ciboulette Poulet rôti  sauce façon orientale Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Fromage blanc nature Fruit de saison 	Salade verte  Cèleri vinaigrette  Dahl de lentilles beluga et riz   Saint Nectaire Cantal   Crème dessert café Crème dessert praliné	Soupe au potiron Colin d'Alaska  Sauce basilic Purée de pomme de terre  Coulommiers  Gouda  Fruit de saison 
Brioche et confiture Compote de fruits Lait	Barre bretonne Fruits de saison Lait	Gateau fourré chocolat Fromage blanc Jus de fruits	Galette pur beurre Yaourt aromatisé Lait	Pain et confiture Compote de fruits Sirop d'orange



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 09 au 13 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				
Pomelos et jus  Riz sauce curry, pois chiche, épinards  Fromage frais Fraidou Fromage frais Tartare Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel ou saveur chocolat Pain et emmental Fromage blanc et sucre Lait	Betteraves Haricots verts Steak haché de bœuf au jus d'oignons  Pomme paillasson  Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé framboise    Fruit de saison  Barre bretonne Fruit de saison Lait	FERIE - ARMISTICE 1918	Soupe de tomates et carottes Dés de saumon sauce crème aux herbes  Pennes semi complètes  Mimolette Gouda Fruit de saison  Croissant Yaourt aromatisé Jus de pomme	Chou blanc, pomme et noix vinaigrette Salade verte Emincé de dinde jus aux oignons  Purée de céleri Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits Muffin vanille pépites de chocolat Pain et barre de chocolat Fruit de saison Yaourt à boire



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, ...

Menus de la Semaine du 16 au 20 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien 
Salade de haricot blanc à la marocaine Salade de lentilles	Carottes râpées Mâche 	Saucisson à l'ail Salade de pomme de terre, ciboulette	Céleri rémoulade Endives 	Betteraves crumble de noix vinaigrette framboise et émulsion chèvre
Cordon bleu de volaille 	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (semoule )	Hoki sauce crème 	Roti de bœuf au jus 	Coquillettes sauce fromage Tartiflette emmental 
Courgettes à l'ail 		Brocolis Et riz 	Purée de potiron	Yaourt aromatisé vanille  Yaourt nature 
Bûche mélangée Coulommiers	Pont l'Evêque  Saint Nectaire 	Fromage blanc nature et sucre	Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Petit Louis	
Fruit de saison 	Compote de pommes Compote de pomme/pêche	Fruit de saison 	Compote de Marcoussis	Cake noix de coco
Brioche et confiture Fruit de saison Lait	Petit Beurre Compote de fruits Jus de fruits	Marbré au chocolat Fruit de saison Lait	Pain et fromage frais Cantafrais Compote de fruits Lait	Gateau fourré fraise Fromage blanc et sucre Sirop de grenadine



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, ...

Menus de la Semaine du 23 au 27 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Mâche, betteraves et noix de cajou Radis beurre	Taboulé Salade de riz	Chou bicolore  Champignons à la crème	Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit	Endive, oignons frits  Carottes râpées 
Saucisse de volaille 	Omelette  	Sauté de bœuf  sauce barbecue	Boulettes sarrasin, lentilles et légumes  Sauce tomate	Merlu  sauce oseille
Lentilles  mijotées	Haricots verts persillés	Frites	Semoule 	Purée d'épinard
Beaufort AOP  Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature  Yaourt aromatisé framboise 	Camembert Emmental	Fromage frais Cantadou Fromage frais Cantafrais	Petit fromage frais nature Petit fromage frais aromatisé
Dessert lacté gélifié saveur chocolat Dessert lacté saveur vanille	Fruit de saison 	Compote pommes/pêches Compote pommes/bananes	Fruit de saison 	Cake à la fleur d'oranger
Cookie Fruit de saison Lait	Madeleine Compote de fruits Lait	Pain au chocolat Fromage blanc et sucre Sirop de grenadine	Pain et confiture Compote de fruits Lait	Brioche tranchée Yaourt aromatisé Jus pomme



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, ...

Menus de la Semaine du 30 au 04 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
Betteraves Cœur de palmier et maïs  Pennes semi complètes  sauce bolognaise de lentilles Tomme blanche Buchette lait mélangé (vache/chèvre) Fruit de saison 	Endives Chou chinois Sauté de dinde  Sauce champignons Boulgour  Yaourt nature  Yaourt aromatisé framboise  Tarte au flan 	Soupe de courgettes au fromage fondu vache qui rit Steak haché  Sauce barbecue Purée de pomme de terre Tomme grise Saint Paulin Fruit de saison 	Carottes râpées  Chou rouge  Riz  chili végétal et haricot rouge Fromage frais Fraidou Fromage frais Saint Môret Donuts 	Œuf dur, mayonnaise  Salade verte  Dés de Colin d'Alaska  pané riz soufflé Gratin de chou fleur Fromage blanc Nature et sucre 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	Galette pur beurre Fruit de saison Lait	Yaourt aromatisé Pain et beurre Jus d'orange



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, ...

Menus de la Semaine du 07 au 11 décembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				Menu OVO – Lacto végétarien
Pomelos et sucre 	Radis et beurre Endive et noix	Céleri rémoulade Chou blanc aux raisins	Soupe de Poireaux et pomme de terre	Coleslaw  Salade verte 
Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental 	Boulette de bœuf Sauce aux oignons 	Merlu  sauce estragon	Jambon de dinde 	Nuggets Crispidor à l'emmental 
Riz et sauce tomate 	Semoule 	Purée de carottes	Coquillettes	Haricot vert persillés 
Coulommiers Mimolette	Brie Gouda	Petit fromage blanc au lait entier	Yaourt nature  Yaourt aromatisé vanille 	Fromage fondu Carré Fromage frais Rondelé
Compote de pomme Compote pomme/abricot	Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Gâteau aux lentilles et chocolat
Pain et fromage fondu Compote de fruits Jus pomme	Yaourt aromatisé Gâteau fourré chocolat Sirop de menthe	Gâteau fourré chocolat Fromage blanc et sucre Lait	Brioche et confiture Compote de fruits Lait	Gaufre Yaourt à boire Fruit de saison



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 14 au 18 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien
Salade de pois chiche Salade de lentilles	Chou rouge  Carottes râpées 	Betteraves Haricots verts		Soupe de patates douces
Colin d'Alaska  Pané au riz soufflé	Penne à la crème et champignons 	Rôti de bœuf  sauce au thym		Omelette 
Epinards béchamel		Blé 	Repas de Noël	Petits pois
Fromage blanc nature Fromage frais aux fruits	Edam  Coulommiers 	Camembert Buchette de lait mélangé		Yaourt aromatisé framboise  Yaourt nature 
Fruit de saison 	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Fruit de saison 		Fruit de saison
Pain et barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	Brioche et pâte à tartiner Fruit de saison Lait	Barre bretonne Compote de fruits Lait		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, ...

Menus de la Semaine du 21 au 25 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		
Radis et beurre Chou chinois	Salade de risettis aux légumes Salade de pdt, ciboulette	Soupe de légumes (carotte, céleri, navet, oignon)	Salade verte Carottes râpées	
Poulet rôti sauce aigre douce	Cordon bleu	Macaronis et légumes à la mexicaine	Merlu sauce bretonne	
Riz semi complet	Haricots beurre persillés		Purée de pois cassés	
Fromage frais Tartare Fromage frais Saint Môret	Petit fromage blanc au lait entier nature Petit fromage blanc aux fruits	Coulommiers Tomme blanche	Yaourt nature Yaourt aromatisé framboise	Réveillon de Noël
Compote pomme/banane Compote pomme	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au caramel	
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



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 28 décembre au 01 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien		
Macédoine de légumes Cœur de palmier  Gratin pomme de terre, champignons et fromage tartiflette Fromage frais Petit Louis Fromage frais Rondelé Fruit de saison  Pain et miel Fromage blanc et sucre Lait	Endives Salade verte Dés de saumon  sauce crème aux herbes Riz  Yaourt aromatisé vanille  Yaourt nature  Beignet aux pommes  Yaourt aromatisé Brioche et confiture Sirop de grenadine	Coleslaw Panais rémoulade Macaronis semi complètes  sauce façon bolognaise aux lentilles vertes Pont l'Evêque  Cantal   Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié vanille Gaufre Compote de fruits Lait	Soupe de lentilles corail Au lait de coco Rôti de dinde  sauce au thym Chou fleur  béchamel Camembert Carré Fruit de saison  Pain et fromage fondu Carré Fruit de saison Sirop de menthe	Réveillon du Nouvel an



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, ...