

Menus de la Semaine du 02 au 06 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges, tomates et épices chili Sauté de bœuf  sauce tomate origan Haricots verts à l'ail Et semoule  Yaourt aromatisé  Fruit de saison Baguette et beurre Compote pomme banane	Carottes râpées vinaigrette  Jambon blanc S/P: jambon de dinde   Torsades  emmental râpé Et brocolis Fromage frais Saint Môret  Compote pommes et bananes allégées en sucre Fourré cacao Fruit de saison	Endives Vinaigrette Poulet rôti  sauce façon orientale Pomme de terre quartier avec peau Fromage blanc et sucre  Fruit de saison Croissant Lait demi écrémé	 Végétarien Salade verte  Vinaigrette Dahl de lentilles beluga et riz  Saint Nectaire  Crème dessert caramel Palmier Fruit de saison	Soupe au potiron  Filet de colin d'Alaska au jus Purée de brocolis Coulommiers Fruit de saison Pain de mie et miel Yaourt nature



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 09 au 13 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Végétarien				
Radis beurre	Betteraves		Soupe de tomates	Chou blanc  pomme et noix vinaigrette
Riz sauce curry, pois chiche, épinards 	Steak haché de bœuf au jus d'oignons 		Dés de saumon sauce crème aux herbes 	Emincé de porc sauce oignons cornichon moutarde  <i>S/P: émincé de dinde</i> 
Fromage fondu Croc lait 	Chou fleur et pomme de terre	FERIE - ARMISTICE 1918	Penne semi complet emmental râpé Et épinards 	Carottes cumin Et boulgour 
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Yaourt nature et sucre 		Mimolette	Petit fromage frais sucré
Fruit de saison			Fruit de saison	Gâteau au chocolat
Baguette et confiture Fruit de saison	Madeleine Jus multifruit		Baguette et pâte à tartiner Compote de poire	Sablé 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 16 au 20 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Végétarien			 Végétarien
Salade de haricot blanc à la marocaine	Carottes râpées Vinaigrette 	Saucisson à l'ail	Panais rémoulade aux pommes	Betterave crumble de noix vinaigrette framboise et émulsion chèvre
Cordon bleu de volaille 	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (semoule )	Hoki  sauce crème	Sauté de veau  au jus	Coquillettes sauce fromage Tartiflette emmental
Gratin de courgettes Et pomme de terre		Brocolis Et riz 	Purée de potiron	
Bûche mélangée	Pont l'Evêque 	Fromage blanc et sucre 	Fromage fondu Vache qui rit 	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Compote de pommes allégée en sucres	Fruit de saison	Cake noix de coco	Fruit de saison
Brioche et confiture Compote ananas	Sablé Fruit de saison	Baguette et Fromage fondu Jus de pomme	Gaufrettes Fruit de saison	Croissant Lait demi écrémé



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
	 Végétarien			
Mâche, betterave Vinaigrette	Taboulé	Chou rouge vinaigrette fromage blanc ciboulette	Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit	Salade verte Vinaigrette
Saucisse campagnarde <i>S/P: Saucisse volaille</i>	Omelette	Sauté de bœuf sauce barbecue	Macaroni semi complet sauce canard haricot blanc tomate façon bolognaise Et emmental râpé	Merlu sauce oseille
Lentilles mijotées Et carottes	Haricots verts persillés Et blé	Pomme de terre quartier avec peau	Fromage frais saint Moret	Purée d'épinard
Tomme grise	Yaourt nature et sucre	Camembert	Fruit de saison	Petit fromage frais aromatisé
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Compote pommes et pêches allégée en sucre		Cake à la fleur d'oranger
Fourré cacao Fruit de saison	Baguette et confiture Compote banane	Palmiers Fruit de saison	Pain au chocolat Lait demi écrémé	Baguette et fromage fondu 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 30 au 04 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Végétarien	
Poireaux vinaigrette	Endives et croutons Vinaigrette au miel	Soupe de courgette au fromage fondu vache qui rit	Carottes râpées vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise 
Steak haché de veau sauce curry 	Sauté de porc S/P: sauté de dinde  Sauce forestière 	Parmentier de bœuf et purée de pomme de terre 	Riz  chili végétal et haricot rouge	Dés de Colin d'Alaska pané riz soufflé 
Penne semi complet et emmental râpé 	Petits pois mijotés et boulgour 			Gratin de chou fleur
Tomme blanche	Yaourt aromatisé 	Edam 	Fromage blanc et sucre 	Fromage frais Croc lait 
Fruit de saison	Clafoutis aux pommes	Fruit de saison	Smoothie pomme banane et sirop d'érable	Fruit de saison
Croissant Lait demi écrémé	Baguette et pâte à tartiner Fruit de saison	Biscuits petit beurre Jus multi fruit	Céréales Lait demi écrémé	Pain au lait et beurre Compote 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 07 au 11 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Végétarien				
Coleslaw  Riz  Sauce butternut carotte ricotta fromage brebis Coulommiers Compote de pomme allégée en sucre Baguette et confiture Fruit de saison	Salade iceberg vinaigrette Sauté de bœuf  sauce façon orientale Semoule  Et brocolis à l'ail Gouda Dessert lacté gélifié saveur vanille Biscuit grillé chocolat Fruit de saison	Salade de blé aux légumes Merlu  sauce estragon Carottes persillées Et boulgour  Petit fromage blanc au lait entier et sucre Fruit de saison Baguette et fromage fondu Jus d'orange	Soupe de légumes (carotte, navet, oignon) Cordon bleu  Coquillettes  emmental râpé Et ratatouille Yaourt nature et sucre  Fruit de saison Pain au chocolat Lait demi écrémé	Chou blanc raisin sec  vinaigrette Jambon blanc de porc S/P : Jambon de dinde  Haricots beurre et Blé  sauce tomate Fromage fondu St Moret  Gâteau haricot blanc chocolat Madeleine 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 14 au 18 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Végétarien		Repas de Noël	
Salade de pois chiche	 Chou rouge vinaigrette	Soupe parmentier (poireau, pomme de terre, crème)	Tartinade haricot blanc et marron	Betterave vinaigrette
Colin d'Alaska  Pané au riz soufflé	Farfalles, pois chiches à la marocaine Et emmental râpé	Rôti de bœuf  sauce au thym	Emincé de chapon  sauce pain d'épices	Saucisse de campagne S/P: saucisse de volaille
Epinards béchamel et riz 		Petit pois et pomme de terre vapeur	Pomme de terre röstie étoile	Brocolis Et semoule 
Fromage blanc aux fruits	Edam 	Camembert	Beaufort  et fromage du Pilat	Yaourt aromatisé framboise 
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Gâteau façon financier épices de Noël	Fruit de saison
Pain de mie et miel Jus de pomme	Sablé coco Fruit de saison	Baguette et confiture Petit fromage blanc lait entier	Gaufrettes Fruit de saison	Croissant Lait demi écrémé



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
		 Végétarien		
Radis et beurre	Salade de risetti aux légumes	Soupe de carotte	Salade verte vinaigrette 	Réveillon de Noël
Poulet rôti  sauce aigre douce	Sauté de porc  S/P: sauté de dinde  Jus aux oignons	Macaronis et légumes à la mexicaine Et emmental râpé	Hoki  sauce bretonne	
Riz semi complet  Et carottes	Haricots verts et lentilles		Purée de pois cassés	
Fromage frais Tartare nature	Petit fromage blanc au lait entier et sucre	Brie	Yaourt nature  et sucre	
Compote pomme/banane allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au caramel	
Sablé Fruit de saison	Pain au chocolat Lait demi écrémé	Baguette et fromage fondu Purée de pomme	Pain au lait et confiture 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 28 décembre au 01 Janvier 2026

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Salade iceberg vinaigrette	Endives vinaigrette	Coleslaw	Soupe de lentilles corail et au lait de coco	Réveillon du Nouvel an
Gratin pomme de terre, et fromage tartiflette	Merlu sauce crème aux herbes	Macaroni semi complet sauce façon bolognaise aux lentilles vertes Et emmental râpé	Rôti de porc S/P: rôti de dinde sauce au thym	
Tomme blanche	Cordiale de légumes Et boulgour	Pont l'Evêque	Chou fleur béchamel Et riz	
Fruit de saison	Yaourt aromatisé vanille	Dessert lacté gélifié au chocolat	Camembert	
	Tarte aux pommes		Fruit de saison	
Croissant Lait demi écrémé	Baguette et barre de chocolat Fruit de saison	Petits beurres Fruit de saison	Baguette et gelée groseille Yaourt nature	



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