

Menus de la Semaine du 31 août au 04 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu de rentrée			
	Salade de pomme de terre Vinaigrette	Melon	Tomates Vinaigrette	Salade de lentilles échalotes
	Omelette 	Roti de bœuf Sauce romarin 	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron 	Emincé de dinde sauce aigre douce 
	Haricots verts à l'ail	Petits pois mijotés	Penne semi complète 	Purée de patate douce
	Fromage frais Rondelé	Yaourt nature et sucre 	Petit fromage frais nature au lait entier sucré	Saint Nectaire AOP 
	Fruit de saison	Donut's 	Smoothie abricot pomme banane	Fruit de saison
	Roulé myrtille Fruit de saison	Croissant Compote pomme coing	Palmier Gélifié vanille	Biscuit fourré abricot 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 07 au 11 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de rissetis aux petits légumes Vinaigrette	Pastèque 	Rillette de thon 	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées  Vinaigrette
Sauté de 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	Blettes persillées et Riz 		
Tomme blanche	Fromage frais Fraidou	Fromage blanc nature et sucre 	Yaourt aromatisé	Mimolette
Fruit de saison	Compote de pomme et banane allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake 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 14 au 18 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate  Vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte  Vinaigrette	Concombres en rondelles Vinaigrette	Œuf dur  sauce fromagère à l'estragon
Escalope de dinde  sauce estragon	Haché de veau  sauce tomate	Hoki  sauce coco citron vert	Jambon blanc de porc  S/P : jambon de dinde 	 Chili végétal, haricots rouges Et riz 
Ratatouille Et boulgour 	Coquillettes semi complètes 	Haricots beurre persillés	Purée de courgettes à l'huile d'olive et tournesol	
Fromage frais Tartare	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Cantal AOP 	Yaourt aromatisé framboise 	Camembert
Coupelle de purée de pomme 	Fruit de saison	Tarte au flan 	Semoule au lait	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 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges, tomates et épices chili Vinaigrette	Melon	Betteraves Vinaigrette	Chips maïs oignons confits crème fromagère Fourme d'Ambert et noix	Tomates Vinaigrette
Sauté de bœuf Sauce tomate	Couscous végétal aux 5 légumes, raisins secs, pois chiches Et semoule	Cordon bleu de volaille	Omelette sauce tomate	Colin d'Alaska sauce crème
Purée de chou fleur	Fromage frais St Moret	Crumble de carotte et potiron	Penne rigate	Haricots verts persillés
Coulommiers	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Yaourt nature et sucre	Edam	Fromage blanc aromatisé aux fruits
Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	Cake pois chiches et cacao



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 septembre au 02 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées  Vinaigrette  Dahl de lentilles corail Et riz  Emmental  Compote de pommes allégée en sucre	Feuilleté au fromage fondu Merlu  sauce curry Courgettes Petit fromage frais sucré Fruit de saison	Cèleri râpé  Vinaigrette Macaronis semi complets  sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise Tomme grise Crème dessert vanille	Œuf dur  sauce cocktail Roti de porc  sauce moutarde S/P: Roti de dinde  sauce moutarde Boulgour  Fromage frais Cantafrais Fruit de saison	Salade iceberg Vinaigrette Sauté de bœuf  Sauce au thym Purée de patate douce Yaourt nature et sucre  Eclair au chocolat 



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, ...

Menus de la Semaine du 05 au 09 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives  vinaigrette Poulet rôti  sauce au curry Riz  Yaourt aromatisé Smoothie abricot pomme banane	Taboulé Rôti de bœuf  sauce aux olives Haricots verts Fromage fondu carré Fruit de saison	Radis beurre Coquillettes semi complètes  sauce champignon à la crème Mimolette Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Tomates  vinaigrette Merlu  sauce crème aux herbes Petits pois Yaourt nature et sucre  Beignet aux pommes 	Betteraves vinaigrette Blé courgette façon caponata câpre  Brie 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 12 au 16 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Courgettes râpées sauce fromage blanc menthe Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise Munster Purée de pommes et pain d'épices	Pain bruschetta, mayonnaise, pesto rosso, œuf et salade verte Sauté de bœuf sauce chasseur Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym Fromage frais Saint Môret Mousse au chocolat au lait	Pain polaire et rillettes de colin d'Alaska et haricots blanc Omelette Riz sauce tomate Petit fromage blanc aromatisé aux fruits Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Rôti de dinde issu sauce estragon Purée de céleri Camembert Brioche perdue myrtilles	Betteraves Colin d'Alaska pané au riz soufflé Pommes de terre vapeur Yaourt nature et sucre 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 19 au 23 Octobre 2026

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre Vinaigrette à la moutarde Œuf dur sauce béchamel Epinards branches Coulommiers Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Parmentier au colin d'Alaska pois chiches et purée brocolis Edam Liégeois saveur chocolat	Feuilleté fromage fondu Rôti de bœuf sauce au thym Haricots verts et blé sauce tomate Yaourt aromatisé vanille Fruit de saison	Concombres en rondelles vinaigrette Penne semi-complètes pois chiches à la marocaine et raisins secs Fromage blanc nature et sucre Agrumadine à boire (agrumes et grenadine)	Chou blanc vinaigrette Nuggets de poulet Ketchup Riz Fromage fondu Croc lait Banane sauce chocolat



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 26 au 30 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Pâté breton	Soupe d'épinards crémée	Céleri rémoulade	Haricots verts, échalotes vinaigrette
Parmentier au bœuf, épeautre et purée de potiron	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 Rôti de dinde  sauce pruneaux
Fromage frais Fraidou	Chou fleur et coquillettes 		Carottes	Semoule 
Purée de pomme 	Yaourt nature et sucre 	Brie	Petit fromage blanc aromatisé aux fruits	Emmental 
	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Brownie mexicain (haricot rouge)	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, ...

