

Menus de la Semaine du 03 au 07 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Journée de la gentillesse	
Sauté de dinde sauce au thym 	Radis beurre	Endives vinaigrette	Soupe de potiron yaourt végétal	Salade verte vinaigrette miel moutarde à l'ancienne Et dés d'emmental 
Haricots verts Lentilles	Duo colin et saumon sauce tomate	Rôti de bœuf  sauce aux olives	Coquillettes  sauce butternut cheddar et crumble cheddar 	Jambon blanc  Jambon de dinde 
Coulommiers	Pommes de terre à la vapeur	Riz Et petits légumes		Purée de choux de Bruxelles et fromage italien
Fruit de saison	Fromage blanc et sucre 	Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit de saison 	Cake aux poires
chocolat Pain au lait Jus fruits	Compote Gâteau lait	Beignet yaourt Jus de fruits	lait compote gâteau	pain Fromage fruits



Menus de la Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de veau sauce curry  Semoule  Brie Fruit de saison Gâteau marbré compote lait	FERIE - ARMISTICE 1918	Raviolis de bœuf gratinés pâtes coquillettes fromage (sv) Yaourt nature et sucre  Fruit de saison Gâteau compote Sirop de grenadine	Carottes râpées vinaigrette Et dés de mimolette Filet de Hoki  sauce citron Purée de pomme de terre Fruit de saison  Fromage blanc Pain confiture	Chou rouge vinaigrette balsamique Et dés de cantal  Riz sauce tomate lentille corail égrené végétal graine courge  Cake à la cannelle Yaourt Biscuit sablé 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, ...

Menus de la Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron	Salade verte croûtons	Potage de courgette fromage fondu	Carotte râpée vinaigrette crémeuse ciboulette Et dés de gouda	Crêpe à l'emmental
Purée de potiron	Macaroni  semi-complet sauce canard haricot blanc façon bolognaise	Blé  sauce butternut carotte pois chiche raisin et amandes	Œuf dur  béchamel	Sauté de bœuf  sauce forestière
Fromage blanc et sucre 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison	Chou fleur	Patate douce, haricot blanc et lait de coco
Fruit de saison			Cake au chocolat et framboise	Fruit de saison 
Croissant Yaourt nature Jus de fruits	Lacté chocolat Pain au lait fruits	Beignet Fromage blanc Jus de fruits	Petit beurre Crème chocolat fruit	Compote Gâteau 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, ...

Menus de la Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Aiguillettes de poulet  Coquillettes  semi-complètes Coulommiers  Fruit de saison pain Pate a tartiner lait	Mâche betteraves Dès de saumon  sauce crème herbes Frites - Pommes de terre rissolées Yaourt nature et sucre  gâteau fourré abricot compote lait	Choux bicolore <i>vinaigrette au fromage blanc</i> et dés de mimolette Lasagne de bœuf  Pâtes coquillettes fromage (sv) Purée de pomme maison  gâteau lait fruit	Rôti de porc  au jus S/P: Rôti de dinde issu  au jus Haricot vert persillé Saint nectaire  Fruit de saison marbré Lait gélifié arôme vanille Jus de fruit	Céleri rémoulade Et dés de gouda Boulgour  sauce haricot rouge maïs tomate graine tournesol  Cake à la fleur d'oranger Pain au chocolat Jus d'orange Compote de 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 1^{er} au 04 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz et chili con carne 	Endive vinaigrette et dés de cantal  Emincé de volaille kebab, Purée de carotte	Soupe de légumes fromage fondue Rôti de bœuf  et son jus Semoule 	Salade verte  Crozet sauce fromage tartiflette, emmental et oignons frits Smoothie pomme, mandarine et miel	Dés de Colin d'Alaska  sauce basilic Epinards branches Riz Yaourt nature et sucre  Fruit de saison 
Brie	Gâteau aux pommes	Fruit de saison		
Fruit de saison 				
Lacté chocolat Pain au lait Jus de fruits	Compote Biscuits lait	Beignet yaourt Jus de fruits	Petit beurre Fromage blanc fruit	Croissant Yaourt nature 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, ...

Menus de la Semaine du 8 au 12 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre Sauté de veau  sauce cantadou agrume potiron Carottes et pommes de terre persillées Dessert lacté gélifié saveur chocolat Compote de pommes madeleine lait	Emincé de saumon sauce crème Coquillettes  semi complète Coulommiers  Fruit de saison yaourt Jus de fruits croissant	Endive croûtons vinaigrette Et dés de mimolette Poulet rôti  sauce paprika persil Haricot vert à l'ail Gâteau aux haricots blancs et poire yaourt fruits Biscuit petit beurre	Pâté de campagne et cornichons Pâté de volaille et cornichons Beignets de poisson blanc Chou fleur béchamel gratiné Fruit de saison lait compote gâteau	 Poireaux vinaigrette Et dés de gouda  Riz , dahl de lentilles corail et amandes Purée de pomme carotte cannelle  pain Fromage 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, ...

Menus de la Semaine du 15 au 18 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc  aux raisins secs vinaigrette Pavé de hoki sauce épices douces Semoule  Yaourt aromatisé  Gâteau marbré compote lait	Hachis parmentier de bœuf  Camembert  Fruit de saison Fromage frais type petit suisse Croissant Jus de fruits	Carotte râpée vinaigrette agrume Dés de cantal  Omelette  Ratatouille Pennas  Fruit de saison  Gâteau compote Sirop de grenadine	REPAS DE NOEL  Cake aux deux saumons Emincé de haut de cuisse de dinde  Sauce végétale aux légumes d'antan Pommes pins Bûche pâtissière crème beurre chocolat  Clémentine père Noël chocolat Yaourt Biscuit sablé jus de fruits	Soupe de potiron et fromage fondu Boulette de bœuf  sauce tomate Riz et lentille à l'indienne (au curry) Fruit de saison Fromage blanc Pain au lait 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, ...

Menus de la Semaine du 22 au 26 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza emmental mozzarella Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne  Haricots beurre à l'ail Fruit de saison Croissant Yaourt nature Jus de fruits	Chou chinois vinaigrette  Macaroni semi complet sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise  Yaourt nature et sucre  Lacté chocolat Pain au lait fruits	Rôti de dinde issu au jus  Epinards branches béchamel Tomme blanche Fruit de saison Beignet Fromage blanc Jus de fruits	FERIE - NOEL	Coleslaw rouge (chou rouge, carotte, mayonnaise) Dés de gouda Hoki  sauce citron persillé Purée de butternut  Pomme au four caramélisée et cannelle  Petit beurre Crème chocolat fruit



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 29 décembre au 02 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de légumes et pommes de terre Et emmental râpé Couscous aux 5 légumes Fruit de saison Lacté chocolat Pain au lait Jus de fruits	Crêpe emmental Colin d'Alaska sauce curry Haricot vert Fruit de saison Compote Gâteau lait	Salade verte vinaigrette Jambon de dinde Lentilles Fromage blanc type suisse et sucre Beignet lait fruit	FERIE - JOUR DE L'AN	Carottes râpées vinaigrette Bolognaise de bœuf Pennes Et emmental râpé Mousse chocolat au lait Croissant Yaourt nature 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, ...