

Menus de la Semaine du 02 au 06 mars 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Merlu bretonne (crème champignons, poireaux) Riz Petit fromage frais nature au lait entier et sucre Fruit de saison Compote madeleine lait	Omelette nature Epinards béchamel et coquillettes semi complète Fromage fondu Croc lait Fruit de saison chocolat Pain Yaourt nature	Céleri remoulade Boulettes de bœuf sauce provençale Semoule Yaourt aromatisé vanille lait compote Gâteau fourré cacao	volaille kebab purée de brocoli Cantal AOP Fruit de saison pain Fromage fondu vache qui rit jus de pomme	Carottes râpées Et dés d'emmental Vinaigrette Rôti de dinde issu au jus Jardinière de légumes Cake à la cannelle Gâteau marbré Yaourt aromatisé 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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 mars 2026

**** 2ème choix végétarien exclusivement pour les élémentaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Couscous végétal aux 5 légumes pois chiches et raisins secs Yaourt nature et sucre  Fruit de saison croissant compote lait	Salade d'agrumes Macaronis  sauce Bolognaise de bœuf  Ou macaronis égrenés  végétal tomate façon bolognaise Liégeois au chocolat pain confiture Fromage blanc	Soupe de poireaux et pomme de terre Et emmental râpé  Hoki  sauce coco citron vert Haricots verts et blé  Fruit de saison Beignet aux pommes Yaourt aromatisé Sirop de fraise	 Salade verte Et dés de Pont l'Evêque  Jambon blanc de porc  Ou Nuggets de blé Purée de carottes et lentilles corail aux épices colombo Gâteaux aux pommes Pain au lait Gélifiés chocolat Jus de fruit	Nuggets de poulet Ou Boulettes sarrasin lentille sauce tomate Riz sauce tomate Fromage blanc type suisse et sucre Fruit de saison  pain 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 16 au 20 mars 2026

**** 2ème choix végétarien exclusivement pour les élémentaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Sauté de dinde  sauce dijonnaise Ou omelette aux herbes Chou fleur et pomme de terre béchamel Fromage fondu Vache qui rit  Fruit de saison Beignet Yaourt nature Sirop de fraise	Salade verte  et sauce végétale et menthe Et dés de cheddar Poisson blanc  meunière Ou nuggets de blé Sauce ketchup Pommes de terre quartier avec peau Cake pistache fleur d'oranger chocolat Pain fruits	Pommes de terre lardon fromage a tartiflette cantal râpé  et oignons S/P: Pommes de terre fromage a tartiflette cantal râpé  champignons et oignons Brie Fruit de saison Croissant lait compote	Carotte râpée  Vinaigrette  Riz et pois chiches tikka massala Yaourt nature et sucre  Pain confiture Compote	Roti de bœuf  au jus Ou quiche aux légumes Courgettes persillées Et semoule  Fromage blanc et sucre  Fruit de saison Petit beurre Crème dessert vanille Jus de fruits



Menus de la Semaine du 23 au 27 Mars 2026

**** 2ème choix végétarien exclusivement pour les élémentaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pané crousti fromage sauce tomate Coquillettes semi complète Fromage blanc Et sucre Fruit de saison pain Pate a tartiner compote	Pâté de campagne Salade verte Sauté bœuf sauce au thym Ou saucisse végétale de blé Carottes béchamel à la vache qui rit Fruit de saison gâteau fourré fraise Yaourt nature Jus de fruit	Rôti de porc sauce aigre douce S/P: Rôti de dinde sauce aigre douce Brocolis Et riz Tomme blanche Mousse chocolat pain Fromage compote	Chou blanc Et dés d'emmental Vinaigrette Poulet au jus Ou œuf dur sauce béchamel Haricots verts persillés Et boulgour Purée de pomme fraîche parfumée à la cannelle croissant Lait gélifié arôme chocolat Jus de pommes	Radis beurre Parmentier de colin et saumon purée de céleri Ou parmentier à l'égrené végétal et purée de céleri Yaourt nature Et sucre Pain chocolat lait 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 30 mars au 03 Avril 2026

**** 2ème choix végétarien exclusivement pour les élémentaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Penne semi complet sauce colin Alaska pois chiche tomate façon bolognaise Ou penne semi complet sauce butternut pois chiche raisin Yaourt aromatisé vanille Fruit de saison Compote madeleine lait	Feuilleté au fromage fondu Sauté de porc au curry Ou boulettes de blé tomate sauce au curry Carottes au cumin Fruit de saison chocolat Pain Yaourt nature	Carottes râpées Et dés de Cantal Vinaigrette Sauté de bœuf poivrade Semoule Mousse au chocolat lait compote Gâteau fourré abricot	Chou blanc aux raisins secs Et dés d'emmental Vinaigrette Rôti de dinde aux oignons Ou quiche courgette chèvre tomate Haricots verts persillés Gâteau façon financier pain Fromage fondu jus de pomme	Riz sauce tomate lentille corail égrené végétal Buchette de lait mélange (vache et chèvre) Fruit de saison Gâteau marbré Yaourt aromatisé Jus de Fruit



Végétarien



Produit de la mer
durable



Décongelé



Produit
Français



AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



Label rouge



BLEU
BLANC
CŒUR



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



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, ...

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 06 au 10 avril 2026

**** 2ème choix végétarien exclusivement pour les élémentaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié - Lundi de Pâques		Radis et beurre	Tomates  Et dés d'emmental  Vinaigrette	Dessert de Pâques Carottes râpées  Et dés de gouda vinaigrette
	 Œuf dur  béchamel	Poulet rôti  au jus	Sauté de bœuf  sauce gardiane	Merlu  sauce crème Ou tarte aux poireaux
	Epinard branche Et penne 	Haricots blanc sauce tomate	Ou boulettes de sarrasin lentille sauce gardiane	haricots verts
	Coulommiers 	Yaourt nature et sucre 	Ratatouille et Blé 	
	Fruit de saison		Crème dessert saveur vanille	Gâteau au chocolat
	pain confiture Fromage blanc	Beignet aux pommes Yaourt aromatisé Sirop de fraise	Pain au lait Gélifiés chocolat Jus de fruit	croissant compote 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 13 au 17 Avril 2026

**** 2ème choix végétarien exclusivement pour les élémentaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz chili végétal et haricot rouge  Buchette de lait mélange (vache et chèvre) Fruit de saison Beignet Yaourt nature Sirop de fraise	Œuf dur Mayonnaise Steak haché  sauce champignon crème Ou Tarte méditerranéenne Coquillettes semi complète  Et emmental râpé Fruit de saison chocolat Pain fruits	Rôti de porc  sauce tomate basilic Rôti de dinde  sauce tomate basilic Chou fleur béchamel Et blé  Pointe de brie Smoothie fraise banane Croissant lait compote	Endive  Et dés de mimolette Vinaigrette Aiguillettes de poulet Ou des de colin sauce crème Purée de courge butternut Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade) Pain miel Compote	Dés de colin d'Alaska  sauce crème herbes Ou Nuggets à l'emmental Semoule  Yaourt nature et sucre  Fruit de saison Petit beurre Crème dessert vanille Jus de fruits



AOP



Certification
environnementale niveau 3

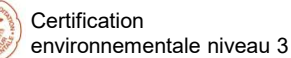


noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

Menus de la Semaine du 20 au 24 Avril 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Nouvelle recette			
Carottes râpées Vinaigrette	Radis Croque sel			Salade verte Et dés de cantal Vinaigrette
Boulgour sauce haricot rouge maïs tomate	Poisson blanc meunière	Sauté de dinde sauce moutarde	Cordon bleu	Roti de bœuf au jus
	Purée de céleri et pommes cubes	Petits pois mijotés Et riz	Pommes de terre smiles	Ratatouille
Fromage blanc et sucre	Liégeois à la vanille	Fromage fondu vache qui rit	Coulommiers	
		Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet au chocolat
pain Fromage compote	gâteau fourré fraise Yaourt nature Jus de fruit	pain Pate a tartiner compote	croissant Lait gélifié arôme chocolat Jus de pommes	Pain chocolat lait Compote de pomme



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 27 Avril au 01 Mai 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Poulet rôti  jus aux herbes Cordiale de légumes  Et semoule  Camembert  Fruit de saison Compote madeleine lait	Tomate  Et dés de mimolette Vinaigrette Sauté de porc  sauce thym S/p: Sauté de dinde  sauce au thym Lentilles Ile flottante chocolat Pain Yaourt nature	Carotte râpée  Et dés de gouda Vinaigrette Hoki  sauce tomate et paprika crémée Purée Dubarry (<i>chou fleur et pommes de terre</i>) Smoothie framboise basilic lait compote Gâteau fourré cacao	 Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale Yaourt nature et sucre  Fruit de saison Brioche Pate a tartiner lait	Férié



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