

Menus de la

Semaine du 09 au 13 mars 2026



** 2^{ème} choix végétarien exclusivement pour les élémentaires

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



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

   

 Certification environnementale niveau 3

 **sodexo**
Tout commence au quotidien

Menus de la

Semaine du 16 au 20 mars 2026



** 2^{ème} choix végétarien exclusivement pour les élémentaires

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



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



Tout commence au quotidien

Menus de la

Semaine du 23 au 27 Mars 2026



** 2^{ème} choix végétarien exclusivement pour les élémentaires

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



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



Tout commence au quotidien

Menus de la

Semaine du 06 au 10 avril 2026



** 2^{ème} choix végétarien exclusivement pour les élémentaires

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



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



Tout commence au quotidien

Menus de la

Semaine du 13 au 17 Avril 2026



** 2ème choix végétarien exclusivement pour les élémentaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<p>Riz chili végétal et haricot rouge </p> <p>Buchette de lait mélange (vache et chèvre)</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Beignet</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Sirop de fraise</p>	<p>Œuf dur Mayonnaise</p> <p>Steak haché sauce champignon crème Ou Tarte méditerranéenne </p> <p>Coquillettes semi complète Et emmental râpé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>chocolat</p> <p>Pain fruits</p>	<p>Rôti de porc tomate basilic  sauce</p> <p>Rôti de dinde  sauce tomate basilic</p> <p>Chou fleur béchamel Et blé </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Smoothie fraise banane</p> <p>Croissant lait compote</p> <p>Label rouge   </p>	<p>Endive  Et dés de mimolette Vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet Ou dés de colin sauce crème</p> <p>Purée de courge butternut</p> <p>Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade)</p> <p>Pain miel</p> <p>Compote</p> <p>CERTIFICATION NUTRITIONNELLE NIVEAU 2   AOP </p>	<p>Dés de colin d'Alaska sauce crème herbes Ou Nuggets à l'emmental </p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit beurre</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Jus de fruits </p>



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



Tout commence au quotidien

Menus de la

Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026 Vacances scolaires



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



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



Tout commence au quotidien