

Menus de la Semaine du 31 août au 04 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  Et dès d'emmental  Vinaigrette Parmentier de canard  et purée de pomme de terre Compote de pomme allégée en sucre	Salade de pomme de terre et dès de mimolette Vinaigrette  Omelette  Haricots verts à l'ail Fruit de saison	Melon Cordons bleu  BOULETTE DE SARRASIN Petits pois mijo  et boulgour  Yaourt aromatisé 	Menu de rentrée Tomates  Vinaigrette Colin d'Alaska  filet meunière et citron Penne semi complète  Et emmental râpé Smoothie abricot pomme banane	Salade de lentilles Échalotes et dès de cantal  Emincé de dinde  sauce moutarde Nuggets de blé Purée de patate douce 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
Sauté de bœuf jus aux oignons Pavé de poisson Carottes persil Et blé Tomme blanche Fruit de saison	Pastèque Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental Semoule sauce tomate Crème dessert saveur caramel	Poulet rôti Sauce basquaise Galette mexicaine Blettes persillées et Riz Mimolette Fruit de saison	Macaronis sauce légumes minestrone Yaourt aromatisé Fruit de saison	Cèleri râpé Et dès d'emmental Vinaigrette Parmentier de saumon et purée de pois cassés 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  Et dès de mimolette Vinaigrette Escalope de dinde  sauce estragon Nuggets de blé Ratatouille  Et boulgour Coupelle de purée de pomme 	Haché de veau  sauce tomate Boulette de tomate  Coquillettes semi complètes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade verte  et dès de cantal  Vinaigrette Hoki  sauce coco citron vert Haricots beurre persillés Semoule au lait	Concombres en rondelles Vinaigrette Jambon blanc de porc  Saucisse vegetal Purée de courgettes à l'huile d'olive et tournesol Liégeois au chocolat	Chili végétal, haricots rouges Et riz  Camembert Fruit de saison



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 21 au 25 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pastèque 		Chips maïs oignons confits crème fromagère Fourme d'Ambert et noix	Tomates  Et dès de mimolette Vinaigrette
				
Roti de bœuf  Sauce thym	Couscous végétal aux 5 légumes, raisins secs, pois chiches	Cordon bleu de volaille	Omelette  sauce tomate	Colin d'Alaska sauce crème
Nuggets de blé	Et semoule 	Boulette de sarrasin		
Purée de chou fleur		Crumble de carotte et potiron	Penne rigate  Mozzarella et cheddar râpés	Haricots verts persillés 
Coulommiers 	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Yaourt nature et sucre 	Fruit de saison	Cake pois chiches et cacao
Fruit de saison		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 septembre au 02 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées  Et dès de cantal  Vinaigrette  Dahl de lentilles corail Et riz  Compote de pommes allégée en sucre	Merlu  sauce curry Courgettes et blé  Petit fromage blanc sucré Fruit de saison	Cèleri  rémoulade Macaronis semi complets  sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise Crème dessert vanille	Roti de porc  sauce moutarde S/P: Roti de dinde  sauce moutarde Boulgour  Fromage frais cantafrais Fruit de saison	Salade iceberg Et dès de mimolette Vinaigrette Boulettes de bœuf  Sauce au échalote Purée de patate douce Eclair au 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 05 au 09 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives  vinaigrette Poulet rôti  sauce au curry Riz  Yaourt aromatisé	Rôti de bœuf  sauce aux olives Haricots verts et semoule Fromage fondu carré Fruit de saison	Radis beurre Coquillettes semi  complètes sauce champignon à la crème Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Tomates  Vinaigrette Et dés d'emmental  Merlu  sauce crème aux herbes Petits pois Beignet aux pommes 	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
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	Pain polaire et rillettes de colin d'Alaska  et haricots blanc Omelette à l'emmental  Riz  sauce tomate Fruit de saison	Carottes râpées  Vinaigrette Et dés de mimolette Rôti de dinde issu  sauce estragon Purée de céleri Brioche perdue myrtilles	Chou rouge vinaigrette Colin d'Alaska  pané au riz soufflé Pommes de terre vapeur Yaourt nature et sucre 



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
Œuf dur sauce béchamel Purée d'épinards Coulommiers Fruit de saison	Salade verte Et dés d'emmental Parmentier au colin d'Alaska pois chiches et purée brocolis Liégeois saveur chocolat	Feuilleté fromage fondu Rôti de bœuf sauce au thym Haricots verts et blé Fruit de saison	Concombres en rondelles vinaigrette Penne semi-complètes pois chiches à la marocaine et raisins secs Yaourt aromatisé vanille	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, ...



Menus de la Semaine du 26 au 30 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre				
Parmentier au bœuf, épeautre et purée de potiron	Emincé de dinde sauce moutarde 	Soupe d'épinards crémée Et emmental râpé 	Céleri rémoulade Et dés de mimolette	Rôti de porc sauce pruneaux 
	Chou fleur et coquillettes 	Fajitas égrené végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale 	Merlu  sauce tomate paprika crémée	S/P : Rôti de dinde  sauce pruneaux
	Yaourt nature et sucre 		Carottes	Semoule 
Fromage frais Fraidou	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Brownie mexicain (haricot rouge)	Cantal 
				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, ...

