

Menus de la Semaine du 02 au 06 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre doux Pennes  sauce lentilles vertes et tomate Façon bolognaise Yaourt aromatisé 	Merlu  sauce citron Carottes et lentilles Fromage fondu Fruit de saison	Soupe de potiron Et emmental râpé Sauté de bœuf  sauce caramel S/V Boulettes sarrasin lentilles Semoule aux petits légumes Mousse au chocolat au lait	Poulet  champignon crémée S/V Galette haricots rouges poivron boulgour a l'oriental Riz  Tomme blanche Fruit de saison	Vive les crêpes Chou blanc  Vinaigrette Et cantal AOP   Nuggets emmental crispidor Jardinière de légumes Crêpe sucrée et confiture



AOP



Certification
environnementale niveau 3



noaetpapille.fr Toute l'année, des
animations sont organisées dans les

Menus de la Semaine du 09 au 13 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Nouvelle recette	
Emincé de saumon sauce bretonne Légumes (<i>chou, navet, carotte, oignon</i>) et pommes de terre Coulommiers Fruit de saison	Carottes râpées <i>Vinaigrette crémeuse ciboulette</i> Et dés de comté Semoule sauce curry pois chiche épinards Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Salade d'agrumes Rôti de bœuf et jus chaud SV/ Boulette sarrasin Julienne de légumes et riz Yaourt nature et sucre	Soupe de légumes racine Et emmental râpé Cordon bleu de volaille SV/Galette pois chiche boulgour Patate douce haricots blancs au lait de coco Fruit de saison	Cèleri <i>vinaigrette</i> Et dés de mimolette Omelette aux herbes Gratin de chou fleur béchamel Cake à la noix de coco

Végétarien

Label rouge

AB

Label rouge

AB

Label rouge

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Charolais

AOP



Certification environnementale niveau 3



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 Février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Panais rémoulade aux pommes Chili sin carne Riz Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Steak haché de bœuf sauce tomate basilic Brocolis à l'ail Et semoule Fromage blanc type suisse nature et sucre Fruit de saison	Chou fleur vinaigrette Et dés de mimolette Dés de colin sauce crème ciboulette persil Carottes et lentilles Cake chocolat	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, h.verts, petits pois) Tartiflette de porc Pommes de terre et fromage à tartiflette S/p: Pommes de terre, dés de dinde et fromage à tartiflette Fruit de saison	Chou rouge Vinaigrette balsamique Dés d'emmental Sauce façon bolognaise effiloché de canard haricot blanc, macaroni et semis complet Smoothie pomme banane



AOP



Certification environnementale niveau 3



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les



Menus de la Semaine du 23 au 27 Février 2026 Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Vive les crêpes
Sauté de boeuf  sauce paprika, persil	Céleri  Vinaigrette	Poulet rôti  au jus	Carottes râpées  Vinaigrette Et dés de gouda	
Carottes béchamel  pommes de terre vapeur	Cubes de colin d'Alaska panés aux 3 céréales 	Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre au fromage type parmesan	Hoki  sauce tomate	Riz  semi complet  sauce crème champignons
Camembert 	Ratatouille et boulgour 	Fromage frais Rondelé 	Haricots verts 	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Fromage blanc et sucre 	Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison



AOP



Certification
environnementale niveau 3



noaetpapille.fr Toute l'année, des
animations sont organisées dans les

sodexo
Tout commence au quotidien