












# Menus de la Semaine du 1<sup>er</sup> au 04 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Riz  et chili con carne </p> <p> S/V Riz chili végétal haricots rouges</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc  vinaigrette et dés de comté </p> <p>Parmentier à la volaille kebab, edamame et purée de carotte</p> <p>S/V Parmentier lentille corail, edamame et purée de carotte</p> <p>Tarte au citron </p>	<p>Soupe poireaux pommes de terre</p> <p>Rôti de porc  et son jus d'oignons</p> <p>S/P, S/V Boulettes sarrasin lentilles</p> <p>Semoule </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rémoulade de panais à la pomme </p> <p>Crozet sauce fromage tartiflette, emmental et oignons frits</p> <p>Smoothie crémeux ananas</p>	<p>Dés de Colin d'Alaska sauce au cerfeuil </p> <p>Epinards branches Et blé</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>



AOP



Certification environnementale niveau 3












[noaetpapille.fr](http://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 8 au 12 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				LES RECETTES VÉGÉTALES
Radis et beurre	Merlu  sauce crème	Endive  vinaigrette Et dés d'emmental 	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Poireaux vinaigrette Et dés de gouda 
Omelette nature 	Coquillettes  semi complète	Poulet rôti  sauce paprika persil S/V Galette haricots rouges poivron boulgour	Beignets de poisson	Riz  , dahl de lentilles corail
Carottes et pommes de terre persillé	Coulommiers	Haricot vert	Gratin pommes de terre, chou fleur béchamel	Purée de pomme carotte cannelle 
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	



Certification environnementale niveau 3















[noaetpapille.fr](http://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 15 au 18 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc  aux raisins secs et vinaigrette</p> <p>Colin pané façon  meunière</p> <p>Duo de carottes et riz</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Cake aux deux saumons</p> <p>Emincé de dinde  sauce végétale aux légumes d'antan</p> <p>S/V Boulettes orge chèvre miel  sauce végétale aux légumes d'antan</p> <p>Pommes pins</p> <p>Chanteneige </p> <p>Bûche de Noël au chocolat</p>	<p><b><u>Repas de Noël du centre</u></b></p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Parmentier égrené végétal purée de pommes de terre</p> <p>Emmental râpée </p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Carotte râpée  vinaigrette agrume</p> <p> Omelette nature</p> <p>Ratatouille niçoise et penne  semi complète</p> <p>Fruit de saison </p>



AOP



Certification environnementale niveau 3



[noaetpaille.fr](http://noaetpaille.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 22 au 26 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b><u>Fermeture</u></b> <b><u>vacances de Noël du 22 au 26 décembre</u></b></p>				



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

