

Menus de la Semaine du 03 au 07 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Journée de la gentillesse	
Sauté de dinde  sauce au thym S/V Boulettes sarrasin légumes Carottes  et lentilles vertes Coulommiers Fruit de saison	Radis beurre Colin  à la sauce tomate Pommes de terre à la vapeur Fromage blanc et sucre 	Endives  vinaigrette Steak haché de bœuf  sauce aux olives S/V Galette haricots rouges poivron boulgour à la mexicaine Riz  et petits pois Dessert lacté gélifié vanille	Soupe de potiron yaourt végétal  Coquillettes sauce butternut cheddar et crumble cheddar Fruit de saison	Salade verte  vinaigrette au miel moutarde à l'ancienne Et dés d'emmental Jambon de dinde  S/V Stick mozzarella Purée de pommes de terre Cake aux poires



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 10 au 14 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de veau sauce curry S/V Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental Semoule  Pointe de brie Fruit de saison	<u>FERIE</u> <u>ARMISTICE</u> <u>1918</u>	Pomelo et sucre  Raviolis de légumes  Et emmental râpé  Yaourt nature et sucre 	Céleri  râpé vinaigrette Et dés de mimolette Dés de colin d'Alaska  sauce citron Purée crécy (carotte, pomme de terre) Fruit de saison	Chou blanc  vinaigrette balsamique Et dés de cantal  Riz  sauce tomate lentille corail égrené végétal graine courge Cake à la cannelle



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 17 au 21 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de bœuf sauce forestière S/V Boulettes sarrasin lentilles Carottes au jus Saint Nectaire Fruit de saison	Salade verte croûton Blé sauce butternut carotte pois chiche raisin et amandes Yaourt aromatisé	Potage de courgette fromage fondu Penne semi-complètes sauce canard haricot blanc façon bolognaise S/V Penne semi- complètes égrené végétal façon bolognaise Fruit de saison	Carotte râpée vinaigrette ciboulette Et dés de gouda Oeuf dur béchamel Epinards branche Cake au chocolat et framboise	Colin d'Alaska pané riz soufflé Purée de potiron Fromage blanc et sucre 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 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves  vinaigrette Dès de saumon  sauce crème herbes Gratin poireaux, pommes de terre béchamel Yaourt nature sucré 	 Nuggets de blé Coquillettes  semi-complètes Ketchup dosette Coulommiers Fruit de saison	Coleslaw rouge(carotte et chou rouge) et dés de mimolette Hachis parmentier de bœuf  S/V Parmentier égrené végéta purée de pommes de terre Compote de pomme banane	Soupe de pois cassés Et emmental râpé Sauté de porc  aux pruneaux S/V Boulettes sarrasin lentilles Haricot vert persillé Fruit de saison	Céleri  rémoulade Et dés de gouda  Boulgour  sauce haricot rouge mais tomate Cake à la fleur d'oranger



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, ...