

Menus de la Semaine du 02 au 06 juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			LES RECETTES VÉGÉTALES	
Dés de colin sauce crème 	Orge perlé  sauce thon, lentilles blondes et tomate façon bolognaise	Parmentier de saumon  lentilles corail et purée de courgettes	Concombres rondelles  vinaigrette	Jambon de dinde  S/V Galette boulgour pois chiche a l'oriental
Ratatouille et pomme de terre rissolées	Tomme blanche		Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale 	Coquillettes semi-complète 
Fromage frais aux fruits		Edam	Yaourt nature et sucre 	Coulommiers
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		Cake framboise



Label rouge



Charolais



AOP



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 09 au 13 juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE - LUNDI DE PENTECOTE	Salade de pois chiches et tomate vinaigrette et dés d'emmental Sauté de dinde  au jus d'oignons S/V Nuggets Crispid'or Petits pois carotte Fruit de saison	Coleslaw  (chou blanc, carotte, mayonnaise) Hoki  sauce citron Pommes pin Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Pizza royale jambon champignons tomate mozzarella S/V, S/P Pizza fromages Mozzarella tomate emmental Yaourt nature sucré  Fruit de saison	Tomates  Vinaigrette balsamique et dés de gouda Steak haché de bœuf  char sauce tomate S/V Boulettes sarrasin lentilles Brocolis persillés Cake aux daims



Label rouge



AOP



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 16 au 20 juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisses chipolatas S/V,S/P Saucisses végétale céréales soja Purée de carotte Fromage frais froidou Fruit de saison	Colin cubes  sauce basilic Courgettes et boulgour  Yaourt aromatisé  Compote pomme allégée en sucre 	Jambon de dinde  S/V Galette boulgour pois chiche a l'oriental Riz  Petit fromage frais nature au lait entier et sucre Fruit de saison	Concombres rondelles vinaigrette Vinaigrette au citron Macaroni  semi-complet sauce bœuf épeautre tomates façon bolognaise S/V Macaroni  semi-complet sauce thon façon bolognaise Clafoutis aux pêches et amandes	 Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs Camembert Fruit de saison



Végétarien



Décongelé



Produit Français



AB



Label rouge



Avec Gout



Certification Environnementale Niveau 2



Charolais



AOP



nouetpaille.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 23 au 27 juin 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  vinaigrette et dés de gouda Poulet rôti  au jus S/V Galette boulgour pois chiche a l'oriental Haricots beurre à la tomate Beignet framboise 	Riz , pois chiche tikka massala et graine de courge Fromage blanc aromatisé aux fruits Fruit de saison	Pastèque  Omelette  Blé  Compote pomme banane allégée en sucre 	Cordon bleu de volaille S/V Nuggets Crispid'or Ratatouille et coquillettes  semi-complète Saint Nectaire AOP  Fruit de saison	Au revoir les grands: c'est les vacances Tomates  mozzarella Vinaigrette Fishburger  Pommes de terre quartier avec peau Smoothie pomme pêche

C'EST LA FÊTE



Label rouge



AOP



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 du 30 juin 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre				
Nuggets de blé et ketchup 				
Coquillettes  semi-complète				
Fruit de saison				



Label rouge



AOP



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