

# Menus de la Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>C'EST LA FÊTE</b>	
			<b>Menu de la rentrée</b>	
 Raviolis aux légumes   Salade verte  Emmental   Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Merlu  sauce citron  Blé   Yaourt aromatisé   Fruit de saison	Tomate  vinaigrette et dés de cantal   Poulet  sauce kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre) S/V Boulettes sarrasin lentilles  Carottes  Beignet framboise 	Melon  Cordon bleu  et ketchup S/V Nuggets Crispid'or Et ketchup  Coquillettes  semi-complet  Smoothie pomme pêche	Parmentier (colin d'Alaska , pomme de terre )   Salade verte  Fromage fondu la vache qui rit   Fruit de saison



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, ...

# Menus de la Semaine du 8 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulgour  , légumes à la mexicaine et tomate cerise</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carotte râpées  vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf  sauce tomate S/V Boulettes sarrasin lentilles</p> <p>Brocoli  et penne</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Hoki  sauce crème</p> <p>Riz créole sauce tomate</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jambon blanc  S/P,S/V Omelette Nature</p> <p>Purée de courgette, pdt au basilic huile de tournesol et olive</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate  et dés de mimolette vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  sauce au curry</p> <p>S/V Galette boulgour pois chiche à l'oriental</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cake nature à la farine de pois chiche</p>



# Menus de la Semaine du 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune		Radis beurre		Salade verte  Vinaigrette Et dés de Comté 
Omelette  à l'emmental	 Couscous végétal aux 5 légumes	Sauté de veau  sauce paprika persil	Parmentier au canard  et purée pommes de terre	Poisson pané  au riz soufflé
Coquillettes  sauce tomate	Yaourt aromatisé 	S/V Boulettes sarrasin lentilles	S/V Parmentier au thon et purée pommes de terre	Petits pois carottes
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Chou fleur persillée	Camembert	Tarte façon crumble pomme et cannelle
		Riz au lait	Fruit de saison	



# Menus de la Semaine du 22 au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de bœuf sauce forestière </p> <p>Boulettes sarrasin lentilles</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. Vert, navet)</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate  vinaigrette Et dés de gouda</p> <p>Orge perle  sauce thon  tomate lentille blonde tomate façon bolognaise</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Rôti de dinde issu  sauce aux pruneaux</p> <p>S/V Galette haricots rouges poivrons à la mexicaine</p> <p>Riz </p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées  et dés d'emmental</p> <p>Vinaigrette </p> <p>Beignet stick de mozzarella</p> <p><b>Pâtes perle et brunoise de courgettes</b> </p> <p>Gâteau au citron</p>	<p>Colin d'Alaska  sauce crème</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</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