










Menus de la Semaine du 04 au 08 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette Et dés de mimolette </p> <p>Sauté de dinde sauce moutarde </p> <p>Omelette nature </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Ravioli sauce tomate</p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Carotte râpée vinaigrette Et dés d'emmental </p> <p>Hoki  sauce basilic</p> <p>Brocolis et pomme de terre vapeur</p> <p>Purée de pomme parfumée à la fleur d'oranger</p>	<p> Riz , chili végétal aux haricots rouges</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Férié</p>



AOP



Certification environnementale niveau 3

sodexo









Tout commence au quotidien

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



Menus de la Semaine du 11 au 15 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayo		Concombre vinaigrette 		
Boulette sarasin 	Merlu  sauce échalote	Sauté de veau sauce romarin 	Férié	
Lentilles mijotées 	Ratatouille et pommes de terre cubes vapeur	Saucisse végétale		
Yaourt nature et sucre 	Fromage frais St moret 	Penne semi complète 		
	Fruit de saison	Ile flottante		



Certification environnementale niveau 3



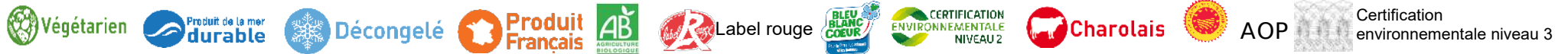
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les



Menus de la Semaine du 18 au 22 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			La Grèce	
Dés de saumon sauce crème	Céleri rémoulade	Omelette	Salade grecque (concombre, tomate, dés de brebis, olives noires)	Salade de carottes et courgettes façon coleslaw
Riz et lentilles à l'indienne	Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne	Pommes de terre cubes vapeur persillées	Moussaka végétarienne (cubes d'aubergines, égrené de pois, béchamel et emmental râpé)	Macaronis semi complet sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise
Tomme blanche	Galette boulgour et pois chiche frite	Fromage blanc et sucre	Cake amande fleur d'oranger	Emmental râpé
Fruit de saison	Yaourt nature et sucre	Fruit de saison		Boulette de blé sauce tomate
				Fruit de saison












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



Menus de la Semaine du 25 au 29 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE - LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>Sauté de boeuf  à la provençale (tomate, herbes de Provence)</p> <p>Omelette nature</p> <p>penné </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé vegè (concombre ,tomate, Poivron) </p> <p> Colin d'Alaska forme filets meunière</p> <p>Petits pois carotte </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade carotte et cèleri </p> <p>Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (pois chiches)</p> <p>Cake nature</p>	<p>Galette mexicaine</p> <p>Purée de courgettes </p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Fruit de saison</p>



AOP



Certification environnementale niveau 3
















Tout commence au quotidien

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



Menus de la Semaine du 08 au 12 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Coupe du monde de foot	
Sauté de dinde  jus aux oignons	Courslaw (courgette, carotte, ) mayonnaise 	Boulettes de bœuf sauce barbecue 	Bâtonnets de concombre et sauce au guacamole et fromage blanc	Tomate  Vinaigrette Et dés de cantal 
Carotte persillée et semoule 	Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise	Haricot vert persillé et riz 	Fish burger (Colin alaska pané  , cheddar et sauce tartare)	Œuf dur  sauce béchamel
Pointe de Brie	Fromage blanc type suisse et sucre 	Yaourt aromatisé 	Pommes de terre quartier avec peau	Epinards branches
Fruit de saison		Fruit de saison	Smoothie pomme banane sirop d'érable	Tarte au citron



Certification environnementale niveau 3

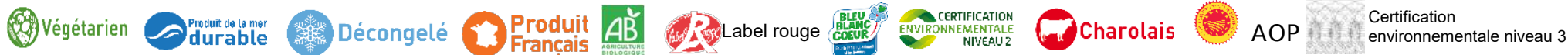


noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les

Menus de la Semaine du 15 au 19 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon			Salade verte vinaigrette Et dés d'emmental	
Sauté de veau sauce au thym	Saucisse chipolatas S/p: Chipolatas de volaille	Hoki sauce crème	Emincé de dinde au jus	Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule (pois chiches)
Carottes lentilles	Purée de pomme de terre	Pennes semi-complète	Chutney de courgettes	Camembert
Yaourt nature et sucre	Fromage frais fraidou nature	Fromage blanc type suisse nature et sucre	Clafoutis aux pêches et pistache	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison		















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



Menus de la Semaine du 22 au 26 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate  et mozzarella	Concombre  et maïs			Pastèque
Poulet rôti  sauce aigre douce	Parmentier au colin  et purée de pommes de terre	Sauté de bœuf  sauce poivrade	Blé  , pois chiche à la marocaine et raisins secs	Nugget's de blé
Haricots beurre à l'ail	Fromage blanc type suisse et sucre 	Brocolis persillés Et semoule 	Yaourt nature et sucre 	Ratatouille et coquillettes semi-complète  Emmental râpé
Beignet framboise 		Fromage fondu vache qui rit 	Fruit de saison	Smoothie pomme pêche
		Fruit de saison		



AOP














Certification environnementale niveau 3



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

Menus de la Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Korma de riz, brunoise provençale et petits pois </p> <p>Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate et emmental </p> <p>Steak haché de bœuf au jus </p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Tarte clafoutis abricot</p>	<p>Dés de saumon sauce basilic </p> <p>Carottes à l'ail Et riz </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Omelette </p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)</p> <p>Poulet sauce  façon orientale</p> <p>Semoule </p> <p>Dessert lacté à boire à la fraise</p>



AOP



Certification environnementale niveau 3



Tout commence au quotidien

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

