

Menus de la Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées  Et dès de cantal  Vinaigrette  Dahl de lentilles corail Et riz  Compote de pommes allégée en sucre	Merlu  sauce curry Courgettes et blé  Petit fromage blanc sucré Fruit de saison	Cèleri  rémoulade Macaronis semi complets  sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise Crème dessert vanille	Roti de porc  sauce moutarde S/P: Roti de dinde  sauce moutarde Boulgour  Fromage frais cantafrais Fruit de saison	Salade iceberg Et dès de mimolette Vinaigrette Boulettes de bœuf  Sauce au échalote Purée de patate douce Eclair au chocolat 



%34



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 05 au 09 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives  vinaigrette Poulet rôti  sauce au curry nuggets de blé  Riz Yaourt aromatisé	Rôti de bœuf  sauce aux olives Boulette de sarrasin Haricots verts et semoule Fromage fondu carré Fruit de saison	Radis beurre Coquillettes semi complètes  sauce champignon à la crème Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Tomates  Vinaigrette Et dés d'emmental  Merlu  sauce crème aux herbes Petits pois Beignet aux pommes 	Blé courgette façon caponata câpre  Brie Fruit de saison



%34



Certification
environnementale niveau 3



noaetpaille.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 12 au 16 Octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise  Munster  Purée de pommes et pain d'épices	Œuf dur mayonnaise Sauté de bœuf sauce chasseur  Nuggets de blé Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym Fromage frais Saint Môret	Concombre façon tzatziki Omelette à l'emmental Riz sauce tomate  Fruit de saison	Carottes râpées Vinaigrette Et dés de mimolette  Rôti de dinde issu sauce estragon  Boulette sarrasin sauce tomate Purée de céleri Chocolat liegeois	Chou rouge vinaigrette Colin d'Alaska pané au riz soufflé  Pommes de terre vapeur Yaourt nature et sucre 



%34



Certification
environnementale niveau 3



noaetpaille.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 19 au 23 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur  sauce béchamel Purée d'épinards Coulommiers Fruit de saison	Salade verte   Et dés d'emmental  Parmentier au colin d'Alaska  pois chiches et purée brocolis Liégeois saveur chocolat	Feuilleté fromage fondu Rôti de bœuf  sauce au thym Nuggets de fromage Haricots verts et blé  sauce tomate Fruit de saison	Concombres en rondelles vinaigrette Penne semi-complètes   pois chiches à la marocaine et raisins secs Yaourt aromatisé vanille 	Nuggets de poulet Ketchup Nuggets de blé Riz  Fromage fondu Croc lait  Banane sauce chocolat



%34



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 26 au 30 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre Parmentier au bœuf, épeautre et purée de potiron Nuggets de blé Fromage frais Fraidou	Emincé de dinde  sauce moutarde boulette sarrasin Chou fleur et coquillettes  Yaourt nature et sucre  Fruit de saison	Soupe d'épinards crémée  Et emmental râpé Fajitas égrené végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale  Dessert lacté gélifié saveur vanille	Céleri rémoulade Et dés de mimolette  Merlu  sauce tomate paprika crémée Carottes Brownie mexicain (haricot rouge)	Rôti de porc  Nuggets de fromage Semoule  Cantal  Fruit de saison



%34



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, ...

