

Menus de la Semaine du 06 au 10 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié - Lundi de Pâques	Tomate  vinaigrette Et dés d'emmental	Radis et beurre		 Dessert de Pâques  Carottes râpées vinaigrette au basilic Et dés de gouda Sauté de bœuf  Sauce gardiane Galette de pois chiche curry Ratatouille et pomme de terre cube vapeur Gâteau au chocolat et noix de pécan
	Merlu sauce crème citron	Poulet  au jus Nuggets de blé	 Œuf dur  béchamel	
	Purée de haricot vert	Haricots blanc sauce tomate	Epinard branche Et penne 	
	Crème dessert saveur vanille	Yaourt nature et sucre 	Coulommiers 	
			Fruit de saison	



Certification
environnementale niveau 3




















noetpapille.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 13 au 17 Avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Riz  chili végétal et haricot rouge</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Céleri  sauce cocktail Et de mimolette</p> <p> Merlu  sauce champignon crème</p> <p> Coquillettes semi complète</p> <p> Liégeois au café</p>	<p>Rôti de porc  sauce tomate</p> <p>Rôti de dinde issu  sauce tomate basilic</p> <p>Galette pois chiche curry</p> <p>Chou fleur brisure en béchamel Et blé </p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Endive  Vinaigrette balsamique Et dés d'emmental</p> <p> Nuggets de blé</p> <p>Purée de courge butternut</p> <p>Cake aux épices (<i>cannelle, gingembre, girofle, muscade</i>)</p>	<p> Dés de colin d'Alaska sauce crème herbes</p> <p> Semoule</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>



AOP














Certification environnementale niveau 3



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

Menus de la Semaine du 20 au 24 Avril 2026 Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri  émoulade</p> <p>Blésauce haricot rouge mais tomate </p> <p>Fromage blanc et sucre </p>	<p>Radis beurre demi-sel</p> <p>Poisson blanc meunière et quartier de citron</p> <p>Purée de céleri et pommes cubes </p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre</p>	<p>Sauté de dinde  sauce moutarde</p> <p>Ratatouille Et riz </p> <p>Omelettes nature</p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade verte  crouton Vinaigrette crémeuse ciboulette </p> <p>Et dés de cantal</p> <p>Roti de bœuf  au jus</p> <p>Pizza végétal</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Beignet au chocolat </p>



AOP













Certification
environnementale niveau 3



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

Menus de la Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026 Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poulet  jus aux herbes</p> <p>Jardinière de légumes (<i>carotte, p.pois, h.vert, navet</i>) Et semoule </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate  Et dés de mimolette Vinaigrette</p> <p>Sauté de porc  sauce thym S/p: Sauté de dinde  sauce au thym</p> <p>Boulette de sarrasin</p> <p>Lentilles</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Carotte râpée  Vinaigrette aux herbes Et dés de gouda</p> <p>Hoki  sauce tomate et paprika crémée</p> <p>Purée Dubarry (<i>chou fleur et pommes de terre</i>)</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>	<p>Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Férié</p>



AOP



Certification
environnementale niveau 3



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

sodexo

Tout commence au quotidien