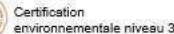


Menus de la Semaine du 13 au 17 Avril 2026

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>Hachée de bœuf sauce tomate</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>



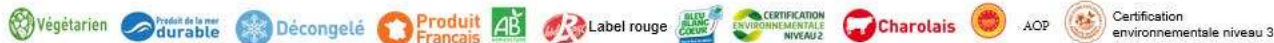
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

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

Eveil et
GOÛT

— Découvrir pour mieux grandir —

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













noaetpaille.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 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



Tout commence au quotidien