

# Menus de la Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Tomate  et dés de gouda Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  sauce curry S/V Boulette sarrasin lentilles</p> <p>Riz  à l'indienne</p> <p>Compote pomme banane Allégée en sucre</p>	Sortie	<p> Samoussa de légumes</p> <p>Carottes et lentilles</p> <p>Fromage fondu  La vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Penne sc colin Alaska  pois chiche tomate façon bolognaise</p> <p>Dessert lacté saveur vanille à boire</p>



Label rouge



AOP



[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, ...



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 7 au 11 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque		Tomates  vinaigrette au basilic Et mimolette		Concombres  Vinaigrette Et dés d'emmental
Colin d'Alaska  pané au riz soufflé	Emincé de bœuf  au jus de viande S/V Galette haricot rouge à la mexicaine			Chipolatas S/P, S/V Boulettes sarrasin lentilles
Ratatouille Semoule 	Haricots verts Et pomme de terre	Riz  korma brunoise de légumes provençaux et petit pois	Sortie	Pomme de terre rissolées
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Compote de pommes fraise allégée en sucre		Tarte chocolat



AOP



[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, ...



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 15 au 18 juillet 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Férie Fête Nationale</b></p>	<p>Melon</p>  <p>Pennes semi complète  sauce légumes, pois cassés et graines de courge</p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Saucisse fumée S/P, S/V Boulettes sarrasin lentilles</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Glace à l'eau maxi stick yeti</p>	<p>Jambon  S/P, S/V Nuggets de blé</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Petit fromage frais au lait entier et sucre</p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>	<p>Parmentier (colin d'Alaska pomme de terre) </p> <p>Salade verte</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>



Label rouge



AOP



[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, ...



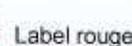
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 21 au 25 juillet 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette basilic </p> <p>Hoki sauce citron </p> <p>Riz sauté duo de carottes </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Pastèque </p> <p>Beignets sticks de mozzarella </p> <p>Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p>	<p>Rôti de dinde issu sauce moutarde </p> <p><i>S/V Galette boulgour pois chiche à l'oriental</i></p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Smoothie framboise basilic</p>	<p>Clafoutis aux légumes d'été et farine de pois chiche </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de bœuf froid mayonnaise </p> <p>S/V Boulette sarrasin lentilles</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Tarte au flan </p>



AOP



[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, ...



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 28 juillet au 1<sup>er</sup> août 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coquillettes semi-complète  sauce fèves, pesto et cantal râpé </p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Steak haché de bœuf  sauce poivrade</p> <p>Carotte  Boulgour</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Fajitas égréné végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale</p> <p>Bûche mélangée (lait vache et chèvre)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sortie</p>	<p>Salade de pâtes  à la grecque (tomate, poivron, fromage de brebis, olive)</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Courgette à la provençale</p> <p>Fruit de saison</p>



Label rouge



AOP



[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, ...



Tout commence au quotidien