








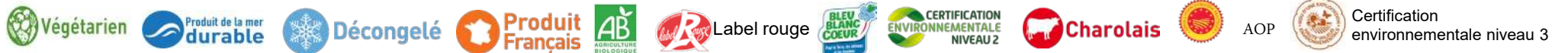


Menus de la Semaine du 06 au 10 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade tomate maïs 	Saucisse de Strasbourg	Pastèque		
Merlu  sauce estragon	Galette pois chiche 	Korma de riz, brunoise provençale et petits pois 		Penne semi complet  sauce colin Alaska  pois chiche tomate façon bolognaise
Blé 	Haricots verts	Fromage blanc nature et sucre		Coulommiers
Yaourt aromatisé 	Fraidou			Fruit de saison
Beignet framboise	Fruit de saison			









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 13 au 17 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Nugget's de blé 	Férié	Concombre	Salade tomate maïs 	Melon
Ratatouille et coquillettes semi-complète 		Sauté bœuf  sauce au thym	Hoki  sauce au citron	Saucisse de Strasbourg Saucisse végétale
Camembert		Boulette Sarassin	Courgettes à la provençale et pommes de terre	Pâte au beurre
Fruit de saison		Haricot beurre à l'ail	Fruit de saison	Smoothie pomme pêche 
		Mister freeze		



AOP



Certification environnementale niveau 3

















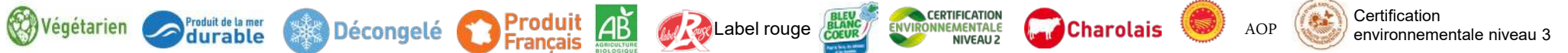
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre façon tzatziki </p> <p> Boulgour  dahl de lentilles beluga</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p>	<p>Steak haché de bœuf sauce au romarin </p> <p>Ratatouille Et riz </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque </p> <p>Rôti de porc sauce oignon, cornichon, moutarde </p> <p>S/p: Rôti de dinde issu sauce oignon, cornichon, moutarde </p> <p>Coquillette  semi complète</p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p></p> <p>Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgette râpée ciboulette vinaigrette Et dés d'emmental</p> <p>Merlu  sauce bretonne (crème, champignon, poireaux)</p> <p>Purée crêcy (caottes et pommes de terre)</p> <p>Beignet aux pommes </p>
















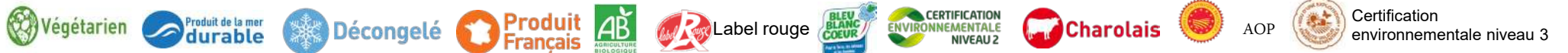
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 27 au 31 Juillet 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon		Tomates  et vinaigrette	
Poulet  jus aux herbes	Sauté de veau  sauce tomate	Orge perlée  sauce tomate au thon  et lentille blonde"	Jambon blanc de porc  S/p: Jambon de dinde 	Couscous végétal aux cinq légumes et raisin secs, semoule et pois chiches 
Haricots verts à l'ail Et penne 	Cordiale de légumes Et riz 		Purée de pommes de terre	Emmental
Fromage fondu Vache qui rit 	Yaourt aromatisé 	Petit fromage frais nature Et sucre 	Gâteau au fromage blanc	Fruit de saison
Fruit de saison		Fruit de saison		














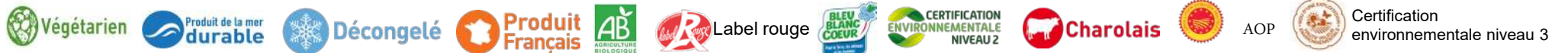
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 03 au 07 août 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis beurre</p> <p>Merlu  sauce estragon</p> <p>Blé </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Sauté de dinde  sauce tomate origan</p> <p>Haricots verts Et pommes de terre</p> <p>Fromage frais demi-sel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque </p> <p>Korma de riz, brunoise provençale et petits pois</p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p>	<p>Concombres en cubes  vinaigrette Et dés de Cantal AOP </p> <p>Rôti de bœuf froid  sauce tartare</p> <p>Ratatouille</p> <p>Gâteau façon financier (farine de pois chiches et blé)</p>	<p>Penne semi complet  sauce colin Alaska  pois chiche tomate façon bolognaise</p> <p>Coulommiers</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 10 au 14 août 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macaronis  semi complet sauce lentille verte et tomate </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Omelette  à l'emmental sauce tomate</p> <p>Carotte à l'ail Et semoule </p> <p>Liégeois saveur vanille</p>	<p>Tomate  mozzarella vinaigrette moutarde</p> <p>Sauté bœuf  sauce au thym</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Muffin vanille pépites de chocolat</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Hoki  sauce au citron</p> <p>Courgettes à la provençale et pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Saucisse de Strasbourg Saucisse de volaille façon chipolata</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>



AOP



Certification environnementale niveau 3

















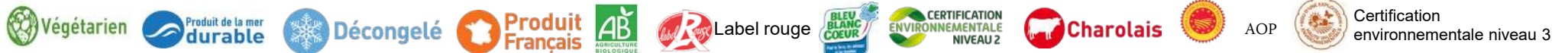
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 17 au 21 août 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre façon tzatziki </p> <p> Boulgour  dahl de lentilles beluga</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p>	<p>Steak haché de bœuf sauce au romarin </p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque </p> <p>Rôti de porc sauce oignon, cornichon, moutarde </p> <p>S/p: Rôti de dinde issu sauce oignon, cornichon, moutarde </p> <p>Coquillette  semi complète</p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p></p> <p>Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgette râpée ciboulette vinaigrette Et dés d'emmental</p> <p>Merlu  sauce bretonne (crème, champignon, poireaux)</p> <p>Purée crêcy (caottes et pommes de terre)</p> <p>Beignet aux pommes </p>
















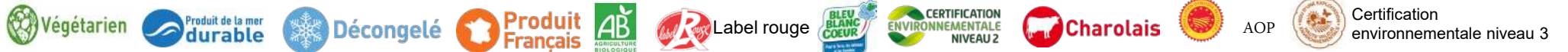
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 24 au 28 août 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poulet  jus aux herbes</p> <p>Haricots verts à l'ail Et penne </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de veau  sauce tomate</p> <p>Cordiale de légumes Et riz </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Orge perlée  sauce tomate au thon  et lentille blonde"</p> <p>Petit fromage frais nature Et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates  et vinaigrette</p> <p>Jambon blanc de porc  S/p: Jambon de dinde </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gâteau au fromage blanc</p>	<p></p> <p>Couscous végétal aux cinq légumes et raisin secs, semoule et pois chiches</p> <p>Emmental</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, ...

