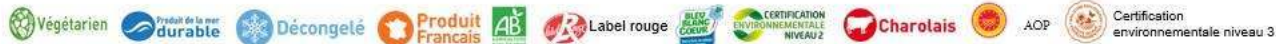


Menus de la Semaine du 18 au 22 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			ODYSSÉE DU GOUT	
			La Grèce	
Dés de saumon sauce crème 	Salade de betterave 	Omelette 	Salade grecque (concombre, tomate, dés de brebis, olives noires) 	Salade de carottes  et courgettes  façon coleslaw
Riz  et lentilles à l'indienne	Galette bouglour et pois chiche frite 	Pommes de terre sauté persillées	Moussaka végétarienne (cubes d'aubergines, égrené de pois, béchamel et emmental râpé)	Macaronis  semi complet sauce canard  haricots blancs tomate façon bolognaise Emmental râpé 
Tomme blanche	Yaourt nature et sucre 	Fromage blanc et sucre 		Boulette de blé sauce tomate
Fruit de saison		Riz au lait	Cake amande fleur d'oranger	Fruit de saison












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 25 au 29 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE - LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>Sauté de boeuf  à la provençale (tomate, herbes de Provence)</p> <p>Omelette nature</p> <p>penné </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé vegè (concombre ,tomate, Poivron) </p> <p> Colin d'Alaska forme filets meunière</p> <p>Petits pois carotte </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade carotte et cèleri </p> <p>Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (pois chiches)</p> <p>Cake nature</p>	<p>Galette mexicaine</p> <p>Purée de courgettes </p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Fruit de saison</p>



AOP



Certification environnementale niveau 3



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