














Menus de la Semaine du 01 au 05 juin 2026














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette	Tomate  basilic vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Concombres rondelles  vinaigrette	Houmous
Cordon bleu Riz dahl de lentille corail	Jambon blanc  Omelette  aux herbes	Filet de Hoki  sauce citron	 Clafoutis tomate  courgette farine pois chiche	Parmentier de colin  pois chiche et purée de brocoli
Riz 	Coquillettes semi complète 	Ratatouille et boulgour 		
Petit fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt nature et sucre 	Edam	Fromage fondu Croc lait 
Fruit de saison	Compote de pomme banane allégée en sucre	Fruit de saison	Cake à la noix de coco	Fruit de saison
Pain et fromage fondu Purée de pomme	Sablé Fruit de saison	Gâteau fourré fraise Lait ½ écrémé Purée de pomme fraise	Pain et confiture Fruit de saison	Pain et beurre Purée de pomme ananas

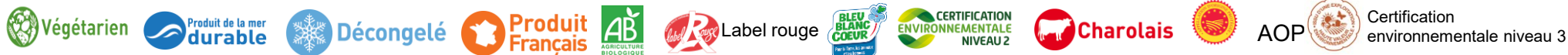


noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

* Alternative sans viande

Menus de la Semaine du 08 au 12 juin 2026










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Coupe du monde de foot	
Feuilleté fromage fondu	Tomate  Vinaigrette	Salade de pomme de terre ciboulette	Concombre  Façon tzatziki	Courslaw  (courgette, carotte, mayonnaise)
Sauté de dinde  jus aux oignons Hoki  sauce curry	Œuf dur  sauce béchamel	Boulettes de bœuf  sauce barbecue Boulette sarrasin lentille sauce tomate	Fish burger (Colin d'Alaska  pané cheddar et sauce tartare)	Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise 
Carotte persillée	Riz  Et épinards branches	Haricot vert persillé	Pommes de terre quartier avec peau	Cantal AOP 
Pointe de Brie	Petit fromage blanc aux fruits	Fromage blanc type suisse et sucre 	Fromage frais Rondelé 	
Fruit de saison	Tarte au citron	Fruit de saison	Smoothie pomme banane sirop d'érable	Fruit de saison
Pain et confiture Purée de pomme et abricot	Pain et fromage fondu Fruit de saison	Marbré au chocolat Lait ½ écrémé Purée de pomme	Pain et barre de chocolat Fruit de saison	Cake fleur d'oranger Lait ½ écrémé



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

* Alternative sans viande

Menus de la Semaine du 15 au 19 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Betterave vinaigrette	Pâté de campagne S/P: Pâté de volaille	Salade verte  vinaigrette	Tomates concassées, maïs et chips de maïs 
Sauté de veau  au jus Quiche courgette chèvre tomate	Saucisse chipolatas Colin d'Alaska  pané au riz soufflé	Hoki  sauce crème	Emincé de dinde  au jus Riz chili végétal haricot rouge	Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule (<i>pois chiches</i>)
Carottes au jus et lentilles	Purée de pomme de terre 	Pennes semi-complète 	Chutney de courgettes	Camembert
Fromage frais fraidou nature	Yaourt nature et sucre 	Emmental	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Fruit de saison
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Clafoutis aux pêches et pistache	
Sablés Fruit de saison	Pain et confiture Purée de pomme et coing	Cake chocolat Lait ½ écrémé Purée de pomme	Pain et fromage fondu Fruit de saison	Pain et beurre Yaourt nature



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, ...

* Alternative sans viande

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 22 au 26 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette 	Concombre façon tzatziki 	Taboulé 	Rillettes de canard	Pastèque 
Poulet rôti  sauce aigre douce Bourgour courgette façon caponata câpre	Parmentier au colin d'Alaska  et purée de pommes de terre	Sauté de bœuf  sauce poivrade Omelette 	Blé  pois chiche à la marocaine et raisins secs	Nuggets de blé 
Haricots beurre à l'ail		Brocolis persillés		Ratatouille et coquillettes semi- complète 
Fromage blanc type suisse et sucre 	Mimolette	Yaourt nature et sucre 	Fromage fondu Croc lait 	Gouda
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Smoothie pomme pêche
Pain et brie Purée de pomme	Pain et barre de chocolat Fruit de saison	Madeleine Lait 1/2 écrémé Purée de pomme et fraise	Cake nature farine pois chiche Yaourt nature	Pain et gelée groseille Fruit de saison



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, ...

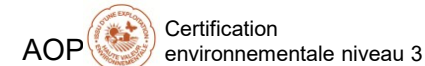
* Alternative sans viande

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 29 au 30 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave et maïs Vinaigrette </p> <p>Korma de riz, brunoise provençale et petits pois</p> <p>Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et fromage fondu Purée de pomme abricot</p>	<p>Tomate  Vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf au jus  Boulette de sarrasin lentille sauce tomate</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Tarte clafoutis abricot</p> <p>Sablé Fruit de saison</p>	<p>Tartinade haricot rouge épices mexicaines</p> <p>Dès de saumon  sauce basilic</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Yaourt arômes vanille </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Cake chocolat Lait ½ écrémé Purée de pomme</p>	<p>Salade de riz aux crevettes</p> <p>Omelette </p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et beurre Purée de pomme fraise</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Poulet rôti  sauce façon orientale Filet de colin  sauce curry</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage fondu </p> <p>Dessert lacté fraise</p> <p>Pain et confiture 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, ...

* Alternative sans viande