








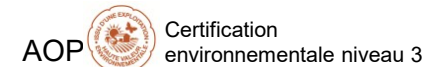


# Menus de la Semaine du 04 au 08 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis rondelles	Tomate  Vinaigrette	Carotte râpée  vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise	
Sauté de dinde  sauce barbecue Tarte méditerranéenne	Ravioli sauce tomate Coquillettes sauce crème courgette légume pois gourmand	Colin d'Alaska  sauce basilic	 Riz  chili végétal aux haricots rouges	Férié
Haricots verts persillés		Brocolis et pomme de terre vapeur		
Fromage fondu croc lait 	Coulommiers	Gouda	Yaourt nature et sucre 	
Riz au lait	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Purée de pomme parfumée à la fleur d'oranger	Fruit de saison	
Sablé Fruit de saison	Pain et beurre Fruit de saison	Madeleine Yaourt nature Fruit de saison	Pain et confiture Purée de pomme et fraise	












[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, ...

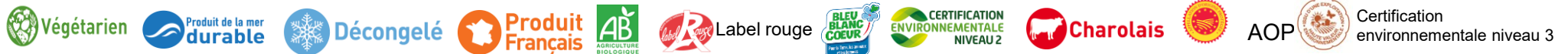
\* Alternative sans viande

# Menus de la Semaine du 11 au 15 mai 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri et carotte râpé vinaigrette </p> <p>Sauté de porc sauce aux olives  Omelette  aux herbes</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Fromage frais St Moret </p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Pomme de terre moutarde à l'ancienne</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Penne semi complète </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre tzatziki </p> <p>Sauté de veau sauce romarin  Tarte aux 3 fromages <i>emmental, mozzarella, fromage italien</i></p> <p>Gratin d'épinard</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Férié</p>	
<p>Pain et confiture Fruit de saison</p>	<p>Pain et fromage fondu Purée de pomme et banane</p>	<p>Marbré au chocolat Fromage blanc nature Fruit de saison</p>		



[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, ...

\* Alternative sans viande



# Menus de la Semaine du 18 au 22 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>La Grèce</b>	
Betteraves vinaigrette	Tomate Vinaigrette	Salade de carottes et courgettes façon coleslaw	Salade grecque (concombre, tomate, dés de brebis, olives noires)	Rillettes de thon
Omelette	Sauté de bœuf sauce moutarde	Dés de colin d'Alaska et saumon sauce crème	Moussaka végétarienne (cubes d'aubergines, égrené de pois, béchamel et emmental râpé)	Macaronis semi complet sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise
Riz et lentilles Sauce tomate	<b>Semoule, courgette façon caponata et câpres</b>	Haricot vert persillé et orge perlée	Tomme blanche	<b>Macaronis tomate et égrené végétal façon bolognaise</b>
Edam	Fromage frais tartare nature	Fromage blanc type suisse et sucre	Cake semoule amande fleur d'oranger	Petit fromage frais sucré
Fruit de saison	Dessert lacté vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Sablés Yaourt nature	Pain et confiture Fruit de saison	Barre bretonne Lait 1/2 écrémé nature Purée de pommes et abricot	Pain et beurre Fruit de saison	Pain et miel Purée de pomme



Certification  
environnementale niveau 3












[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, ...

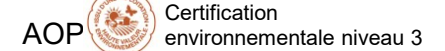
\* Alternative sans viande

**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>Haricot vert échalote Vinaigrette</p>	<p>Tomate vinaigrette </p>	<p>Melon</p>	<p>Salade de riz composée (tomate mais poivron olive) </p>
	<p>Roti de bœuf sauce au thym  Boulette de blé tomate sauce tomate</p>	<p>Rôti de porc au jus  Merlu  sauce crème</p>	<p>Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (pois chiches)</p>	<p>Colin d'Alaska  pané au riz soufflé</p>
	<p>Pennes </p>	<p>Petits pois et carotte</p>		<p>Purée de courgettes</p>
	<p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Pont l'Evêque AOP </p>	<p>Petit fromage blanc au lait entier et sucre</p>	<p>Camembert</p>
	<p>Fruit de saison</p>	<p>Coupelle de purée de pomme fraise Sablé Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Cake nature</p>	<p>Fruit de saison</p>
	<p>Pain et fromage fondu Purée de pomme abricot</p>		<p>Pain et confiture Fruit de saison</p>	<p>Cake amande Lait ½ écrémé</p>



[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, ...

\* Alternative sans viande