

Menus de la Semaine du 21 au 25 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges, tomates et épices chili Vinaigrette Sauté de bœuf  Sauce tomate Boulette de sarrasin lentille sauce tomate Purée de chou fleur Coulommiers  Fruit de saison Cake amande Yaourt nature	Melon  Couscous végétal aux 5 légumes, raisins secs, pois chiches Et semoule  Fromage frais St Moret Dessert lacté gélifié saveur vanille Pain et fromage fondu Fruit de saison	Betteraves Vinaigrette Cordon bleu de volaille  Nuggets de blé Crumble de carotte et potiron Yaourt nature sucré  Fruit de saison Sablé Lait ½ écrémé Purée de pomme poire	Chips maïs oignons confits crème fromagère Fourme d'Ambert et noix Omelette  sauce tomate Penne rigate  Edam Fruit de saison Pain et confiture Purée de pomme	Carottes rapées Vinaigrette  Colin d'Alaska  sauce crème Haricots verts persillés Fromage blanc aromatisé aux fruits Cake pois chiches et cacao Madeleine Fruit de saison



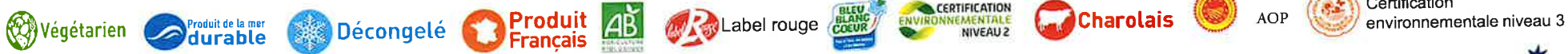
nouetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées  Vinaigrette Dahl de lentilles corail  Et riz  Emmental  Compote de pommes allégée en sucre Pain et fromage fondu Fruit de saison	Feuilleté au fromage fondu Merlu  sauce curry Courgettes Petit fromage frais sucré Fruit de saison Sablé Purée de pomme	Chou blanc râpé  Vinaigrette Macaronis semi complets  sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise Macaroni semi complets sauce façon bolognaise égrené végétal Tomme grise Crème dessert vanille Gâteau fourré fraise Lait ½ écrémé Fruit de saison	Rillettes de saumon  Roti de porc  sauce moutarde Omelette  Boulgour  Fromage frais Cantafrais Fruit de saison Pain et confiture Purée de pomme fraise	Salade iceberg Vinaigrette Sauté de bœuf  Sauce au thym Quiche aux légumes Purée de chou fleur Yaourt nature sucré  Eclair au chocolat  Pain et beurre Fruit de saison



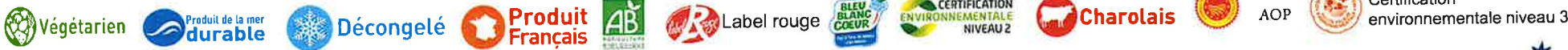
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la
Semaine du 05 au 09 Octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives  vinaigrette	Taboulé	Radis beurre	Salade de riz 	Betteraves Vinaigrette
Poulet rôti  sauce au curry  Colin d'Alaska sauce curry	Rôti de bœuf  sauce aux olives Boulette de blé sauce olive	 Coquillettes semi  complètes sauce champignon à la crème	Merlu  sauce crème aux herbes	 Omelette au fromage
Riz 	Haricots verts		Petits pois	Blé 
Yaourt aromatisé	Fromage fondu carré	Mimolette	Yaourt nature sucré 	Brie
Smoothie abricot pomme banane	Fruit de saison	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Beignet aux pommes 	Fruit de saison
Pain et confiture Fruit de saison	Pain et fromage fondu Purée de pomme et abricot	Marbré au chocolat Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et barre de chocolat Fruit de saison	Cake fleur d'oranger Purée de pomme



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 19 au 23 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre Vinaigrette à la moutarde	Salade verte  vinaigrette	Feuilleté fromage fondu	Concombres en rondelles vinaigrette	Chou blanc  vinaigrette
Omelette  au fromage	Parmentier au colin d'Alaska pois chiches et purée brocolis 	Rôti de bœuf  sauce au thym Saucisse végétales	Penne semi-complètes  pois chiches à la marocaine et raisins secs 	Nuggets de poulet Ketchup Nuggets de blé Ketchup
Epinards branches		Haricots verts et blé  sauce tomate		Riz 
Coulommiers	Edam 	Yaourt aromatisé vanille 	Fromage blanc nature et sucre	Fromage fondu Croc lait 
Fruit de saison	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison	Agrumadine à boire (agrumes et grenadine)	Banane sauce chocolat
Pain et brie Purée de pomme	Pain et miel Yaourt nature Fruit de saison	Madeleine Lait 1/2 écrémé Purée de pomme et fraise	Cake nature farine pois chiche Yaourt nature Fruit de saison	Pain et gelée groseille Lait ½ écrémé 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 26 au 30 Octobre 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Pâté breton	Soupe d'épinards crémée	Salade verte Vinaigrette 	Haricots verts, échalotes vinaigrette
Parmentier au bœuf épeautre et purée de potiron  Parmentier égrené végétal et purée de potiron	Emincé de dinde sauce moutarde  Galette de blé à l'orientale	Fajitas égrené végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale 	Merlu  sauce tomate paprika crémée	Rôti de porc  sauce pruneaux Boulette de sarrasin sauce pruneaux
Fromage frais Fraidou	Chou fleur et coquillettes 		Carottes	Semoule 
Purée de pomme 	Yaourt nature sucré 	Brie	Petit fromage blanc aromatisé aux fruits	Emmental 
	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Cake chocolat	Fruit de saison
Pain et fromage fondu Fruit de saison	Sablé Petit fromage frais Purée de pomme abricot	Cake chocolat Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et beurre Yaourt nature Fruit de saison	Pain et confiture Lait ½ écrémé Purée de pomme fraise



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

