

Menus de la Semaine du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Parmentier au canard haricots blancs et purée de pommes de terre 	Carottes râpées vinaigrette Et dés d'emmental
			VG: Parmentier au lentilles vertes et purée de pomme de terre	VG: Nuggets de pois chiche 
			Fromage blanc nature et sucre 	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)
			Fruit de saison	Cake nature
			Madeleine Compote de pomme	Pain et fromage frais petit moulé Fruit



AOP














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



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 06 au 10 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				La galette des rois 
Sauté de bœuf sauce orientale (tomate, carotte, oignon, quatre épices) VG: Couscous végétarien 	Soupe de légumes varié (carotte, poireaux, haricot vert navet) et fromage fondu vache qui rit Jambon blanc  S/p: Jambon de dinde  VG: Nuggets de blé	Merlu  sauce curry VG: Omelette sauce tomate 	Colin d'Alaska meunière et citron  VG: Pané graines emmental épinard	Salade verte aux croûtons Gratin pomme de terre courgette 
Semoule 	Coquillettes 	Purée de potiron	Frites (ketchup/mayonnaise)	
Petit fromage frais type suisse BIO 	Fruit de saison	Fromage frais petit moulé	Pointe de brie 	Galette frangipane 
Compote pomme banane sans sucre ajouté		Fruit de saison	Fruit de saison	
Croissant Fruit de saison	Pain et confiture Yaourt nature et sucre	Biscuit petit beurre Chocolat chaud	Pain et beurre Fruit de saison	Pain et barre de chocolat Fruit de saisir



AOP



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



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 13 au 17 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			« Les agrumes »	
<p>Penne sauce fèves, pesto et cantal râpé </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison Pain et confiture Compote de pomme</p>	<p>Nuggets de poisson</p> <p>VG: Boulettes lentilles sarrasin sauce tomate</p> <p>Semoule Haricots verts persillés </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison Madeleine Chocolat chaud</p>	<p>Steak haché de bœuf sauce olive</p> <p>VG: Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz </p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison Gaufrette Compote de poire</p>	<p>Sauté de dinde sauce agrumes cantadou potiron</p> <p>VG: Nuggets crisper d'or</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Emmental </p> <p>Cake mandarine et cacao Pain et beurre Fruit de saison</p>	<p>Saucisson sec VG: Œuf dur </p> <p>Saucisse de Strasbourg et ketchup</p> <p>S/p: Saucisse de volaille</p> <p>VG: Galettes de boulgour haricots rouges</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille Cookies Fruit de saison</p>



AOP












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



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé				
Hoki  sauce aux épices douces VG: Samoussa aux légumes	Sauté de veau  au jus VG: Omelette 	Macaroni  Sauce butternut carotte mozzarella cheddar	Nuggets de poulet VG: Nuggets de blé	Salade verte  Vinaigrette et dés de mimolette
Haricots verts 	Blé  et ratatouille	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Frites (ketchup/mayonnaise)	Purée de pomme de terre
Liégeois chocolat	Pointe de brie  Fruit de saison		Saint Nectaire Fruit de saison	Gâteau haricots blancs pomme cannelle
Pain et barre de chocolat Fruit de saison	Petit beurre Chocolat chaud	Pain et confiture Fruit de saison	Muffin Compote de pomme	Etoile framboise Fruit de saison



AOP



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



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 27 au 31 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe potiron et fromage fondu vache qui rit				 Carottes râpées Vinaigrette et dés de gouda
Sauté de bœuf aux olives	Emince de saumon Sauce crème	Emince de dinde Sauce colombo	Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise et graine courge	Rôti de porc S/p: Rôti de dinde issu
VG: Boulettes lentilles sarrasin	VG: Oeuf dur florentine	VG: Emincé de blé et pois Sauce tomate		VG: Pané graines emmental épinard
Petit pois	Riz	Boulgour		Chou-fleur et pomme de terre béchamel
	Mimolette	Yaourt nature et sucre	Coulommiers	Ile flottante ou yaourt nature sucré
Dessert lacté chocolat	Compote	Galette des rois	Fruit de saison	
Pain et confiture Fromage blanc	Muffin Fruit de saison	Madeleine Chocolat chaud	Pain et barre de chocolat Jus d'orange	Roulé fraise Fruit de saison



AOP



noaetpapille.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 03 au 07 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				C'EST LA FÊTE Vive les crêpes
Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron VG: Nuggets à l'emmental criski d'or	Gratin pomme de terre épinard raclette	Endives et noix Merlu sauce crème VG: Samoussa aux légumes	Emmental cake Boulette mouton bœuf Sauce tomate VG: Omelette BIO Sauce tomate	Salade verte Dés de cantal AOP Vinaigrette Pilon de poulet VG: Galette boulgour haricots rouge à la mexicaine
Frites (ketchup/mayonnaise)	Petits fromages frais	Semoule	Campagnarde de légumes	Torsades Ratatouille
Petit fromage frais au fruit Fruit	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	Yaourt nature sucré	Crêpe sucrée
Palmier Fruit	Palet breton Fromage blanc	Pain et barre de chocolat Fruit	Madeleine Chocolat chaud	Pain et beurre Fruit



Label rouge



AOP















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



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 10 février au 14 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Emincé de saumon sauce au citron VG :Dahl de lentilles corail Riz  Coulommiers  Fruit de saison Gaufrette Yaourt nature et sucre	 Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (semoule BIO  Tomme grise Dessert lacté gélifié saveur chocolat Gaufre Fruit	Œuf dur  Aiguillettes de poulet sauce champignons crémée  VG: Nuggets de blé Penne  Emmental râpé Purée pomme banane  Pain et barre de chocolat Fruit	 Steak haché de bœuf VG: Boulettes sarrasin lentilles et légumes sauce tomate Purée de pomme de terre Emmental Fruit de saison Biscuit petit beurre Chocolat chaud	 Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette Cordon bleu  Vg: Nuggets de blé Petits pois mijotés Cake à la noix de coco Pain et confiture Fruit



AOP



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 février au 21 février 2025 *Vacances scolaires*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Samoussa aux légumes		Crêpe à l'emmental		
Colin d'Alaska pané au riz soufflé VG: Pané graines emmental épinard	Jambon blanc S/p: Jambon de dinde VG: Omelette	Sauté de veau sauce poivrade (carotte, oignon, persil) VG: Pané graine emmental épinard	Merlu sauce oseille VG: Samoussa aux légumes	Nuggets crisper d'or
Haricots verts	Frites (ketchup/mayonnaise)	Purée de pomme de terre	Blé	Boullgour Ratatouille
Eclair au chocolat	Edam	Liégeois vanille	Pointe de brie	Fromage blanc nature et sucre
Pain et beurre Fruit	Fruit de saison	Pain et confiture Fruit	Fruit de saison Gaufre Chocolat chaud	Fruit de saison Madeleine Compote pomme banane
	Palmier Yaourt nature et sucre			



Label rouge



AOP












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



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 24 février au 28 février 2025 *Vacances scolaires*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  et dés d'emmental	Soupe potiron Fromage fondu vache qui rit			 Œuf dur  mayonnaise
Steak haché de bœuf ketchup VG: Boulette lentille sarrasin Ketchup	Emincé de saumon Sauce crème aux herbes VG: Saucisse soja et blé	Aiguillettes de poulet  au jus VG: Couscous végétarien	Nuggets de poulet VG: Nuggets de blé Et ketchup	Coquillettes  sauce 4 fromages
Petit pois carotte	Riz 	Semoule 	Haricots beurre	
Riz au lait	Fruit de saison	Camembert 	Yaourt nature sucré 	
Pain et confiture Petit fromage frais sucré	Palmier Chocolat chaud	Fruit de saison	Cake au chocolat	Fruit de saison
		Brownie Fruit	Pain et beurre Fruit	Pain au chocolat Fromage blanc et sucre



AOP



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

