

Menus de la Semaine du 3 au 7 Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien		Repas du carnaval	
<u>Radis beurre</u>	Taboulé semoule	Feuillet fromage fondu	<u>Salade verte</u>	<u>Betterave</u>
Merlu sauce bretonne (crème champignon, poireaux)		Parmentier de colin Alaska et saumon purée pdt	Hot dog saucisse Sans porc: Hot dog saucisse de volaille	Sauté de veau sauce marengo (tomate) champignon)
Clafouti carotte au cumin	Nugget au fromage (emmental)	Pané graine emmental épinard	Omelette	Parmentier aux lentilles vert purée de courgette et pomme de terre
Boulgour	Petit pois		Frites ketchup Saint Nicolas: Pommes paillassons	Courgettes persillées
Croc lait	<u>Rouy</u>	<u>Fromage blanc</u>	Vache qui rit	Emmental
Yaourt aromatisé	Cocktail de fruit	Fruit	Donuts	Yaourt à boire aromatisé fraise
Compote / Palet breton	Fruit de saison / Madeleine	Yaourt / Brioche	Yaourt / Gaufre	Pain au lait confiture / Fruit



noaetpaille.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 10 au 14 Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
Œuf dur	<u>Pomelos</u>	Concombres	<u>Asperge</u>	Samoussa aux légumes
Poulet haché jus d'oignon	Emincé de dinde à la tomate	Beignet de poisson	Sauté de bœuf sauce provençale	
Quiche aux légumes	Blé sauce fromage (tartiflette emmental)	Galette de boulgour mexicaine	Clafoutis chou fleur pdt mozzarella	Stick de mozzarella
Haricot vert	Blé	Riz	Purée de panais et pomme de terre	Mélange cordiale
<u>Buchette de chevre</u>	Tomme grise	<u>Camembert</u>	Petit fromage blanc sucré	<u>Fromage frais saint Moret</u>
Yaourt brassé fruits mixé	Fruit de saison chocolat	Crème dessert chocolat	Financier à la farine de pois chiche	Fruit de saison
Compote / Petit beurre	Yaourt / Génoise fourré chocolat	Baguette viennoise pâte à tartiner / Fruit	Fruit / Madeleine	Yaourt / Muffin



Label rouge





















AOP



noaetpaille.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 au 21 Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien 	
<u>Harengs</u>	<u>Rillettes de canard</u>	Soupe carottes/potiron et vermicelles	<u>Cœur de palmier</u>	Betteraves 
Des de colin  sauce citron	Wings de poulet	Steak haché  sauce Forestière		Poisson meunière 
Nuggets au fromage 	Nugget de pois chiche 	Quenelle nature sauce tomate 	Couscous végétal aux 5 légumes 	Pané de blé emmental épinard 
Boulgour et ratatouille 	Frites et mayonnaise Saint Nicolas: Pommes paillassons	Macédoine légumes 		Epinard branche béchamel 
Brie 	Fromage fondu vache qui rit 	<u>Cantal</u> 	Fromage fondu Chanteneige 	<u>Livarot</u> 
Lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Compote pomme/framboises	Liégeois vanille	Gâteau chocolat poire
Fruit / Cookies	Chocolat chaud / Palets breton	Yaourt / Barre bretonne	Compote / Briochette pépète chocolat	Fruit / Étoile framboise



noaetpaille.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 24 au 28 Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Salade de Tomate et maïs	Endive vinaigrette	Crêpe à l'emmental	Mache et betterave	Salade verte
	Boulette de bœuf aux herbes	Roti de porc sauce romarin Sans porc: rôti de dinde issu	Steak haché de veau sauce tomate	Parmentier de colin d'Alaska et saumon à la purée de carottes
Riz dahl de lentilles Corail et amande	Galette de boulgour emmental	Nugget de blé	Coquille sauce butternut et cheddar	Gratin de pdt au cantal
	Haricot beurre	Brocolis et quinoa	Coquillettes	
<u>Tomme blanche</u>	Brie	Fromage blanc sucré	Fromage frais carré demi-sel	Edam
Compote de pomme banane allégée en sucre	Flan pâtissier et gâteaux basque	<u>Fruit de saison</u>	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits
Fromage blanc sucré et brownie	Fruit et génoise abricot	Yaourt /miel et fourré abricot	Jus d'orange et gaufre poudrée	Roulé fraise Fruit de saison



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 31 au 4 Avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
<u>Fond artichaut</u>	Pate de volaille Sans Viande et Veg: Œufs durs	<u>Sardines</u>	Salade de pâtes (concombre, tomates, poivrons)	<u>Terrine de légumes</u>
Saucisse de Strasbourg Sans porc: saucisse de volaille	Colin pané riz soufflé	Bolognaise de bœuf	Des de colin sauce dieppoise	
Finger de soja	Galette mexicaine	Nugget de blé	Lasagne de légumes	Nuggets de fromage
Frites et ketchup Saint Nicolas: Pommes paillassons	Carottes et PDT	Spaghetti	Courgettes persillées	Riz pilaf
Fromage nature petit moule	<u>Munter</u>	Fromage frais rondet	<u>Cantal</u>	Coulommiers
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Yaourt aux fruits	Cake fleur d'oranger	Fruit
Quatre quarts / Fromage blanc	Palet breton / Fruit de saison	Compote / Gaufre	Pain confiture / Jus de pomme	Madeleine / Fromage blanc aux fruits



Label rouge



AOP



noaetpaille.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 7 au 11 Avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
Tomate	<u>Mortadelle</u>	Concombre et Maïs	<u>Maquereau</u>	<u>Carottes râpées</u>
Sauté de porc 🍖 sauce moutarde Sans Porc: saute de dinde	Steak haché à la sauce tomate	Parmentier de colin 🌊 d'Alaska pomme de terre	Raviolis bœuf	
Risetti fromage râpé aux légumes	Galette de boulgours À la mexicaine	Crispidor à l'emmental	Raviolis chèvre	Clafoutis patate douce Pomme de terre cantal
Petit pois et carottes	Coquillettes			
<u>Edam</u>	Mimolette	<u>Saint nectaire</u>	Fromage frais p'tit louis	Yaourt nature
Compote de pomme/abricot allégée en sucre	Fruit de saison	Salade de fruits	Mousse chocolat lait	Gâteau au 4 épices
Brioche / Fruit	Yaourt / Moelleux citron	Pain au lait / Chocolat Fruit de saison	Fromage blanc sucré / Compote	Barre bretonne / Fruits



noaetpaille.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 14 au 18 Avril 2025 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
<u>Cœur de palmier</u>	Pizza tomate emmental mozzarella	Salade verte	<u>Concombre</u>	<u>Radis beurre</u>
Nugget de poisson	Sauté de dinde au curry		Emincé de saumon sauce crème herbes	
Omelette	Chou-fleur béchamel et mimolette	Hachis végétal	Quiche au fromage	Stick mozzarella
Frites et mayonnaise SN: Pommes paillassons	Chou-fleur et PD Terre béchamel	Hachis parmentier	Macédoine de légumes	Riz a la tomate
Fromage fondu croc lait	<u>Buchette de chevre</u>	<u>Bleu</u>	Camembert	Comte
Yaourt à boire saveur vanille	Fruits	Compote pomme banane	Beignet framboise	Crème dessert chocolat
Gaufrette / Fruit	Yaourt / Boudoirs	Pain au lait à la confiture / Fruit	Yaourt / Gâteau abricot	Compote / Lait au chocolat



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 21 au 25 Avril 2025

VACANCES SCOLAIRES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
Férié	<u>Terrine de légumes</u>	<u>Lentilles</u>	<u>Salade verte</u> / <u>billes de mozzarella</u>	<u>Carottes râpées</u>
	Merlu sauce basquaise	Cordon bleu de volaille	Boulette de mouton et bœuf sauce moutarde	
	Tarte provençale	Quenelle nature	Samoussa aux légumes	Pates tricolores aux 3 fromages (emmental, mozzarella, cantal)
	Blé aux petits légumes	Petits pois	Duo de carottes	
	Coulommiers	Babybel	Petit fromage frais nature au lait entier sucre	<u>Yaourt nature</u>
	Fruit	Crème dessert vanille	Brownie	Compote pomme allégé en sucre
	Palmier / Compote	Rocher coco / Fruit	Pain à la confiture / Yaourt	Quatre quart / Mousse au chocolat

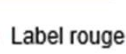


noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

Menus de la Semaine du 28 au 02 Mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Œufs durs	<u>Sardine</u>	Feuilleté fromage fondu	Férib	<u>Cœur de palmier</u>
	Poisson meunière	Roti de veau sauce forestière		
Stick mozzarella	Galette emmental	Omelette		
Frites et ketchup Saint Nicolas: Pommes paillassons	Haricots verts	Quinoa		
<u>Fromage carré frais</u>	Camembert	<u>Mimolette</u>		
Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Mousse chocolat noire		
Baguette viennoise à la confiture / Yaourt	Muffin / Fruit	Madeleine / Compote		
				Raviolis chevre
				Raviolis bœuf
				Fromage frais Saint Moret
				Yaourt à boire arôme framboise
				Palet breton / Fruit



noaetpaille.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