

Menus de la Semaine du 03 au 07 novembre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien 
<u>Lentilles</u> 	Soupe aux légumes (poireaux, carottes, pdt, vache qui riz)	Taboulé (semoule )	<u>Radis / beurre</u>	Salade verte et maïs
Sauté de dinde Sauce au thym 	Colin  sauce tomate	Boulette de boeuf 	Cordon bleu de volaille	
Tarte au fromage 	Purée de pdt au potiron/dés de mimolette 	Boulette de sarrasin / lentilles 	Crispid'or au fromage 	Pizza égréné végétal cheddar / mozzarella 
Haricots verts 	Purée de pomme de terre  au potiron	Petits pois	Frites mayonnaise HSN : pommes paillasons	
Fromage fondu croc au lait 	<u>Petit fromage blanc sucré</u>	<u>Coulommiers</u> 	Fromage frais saint moret 	<u>Rouy</u>
Fruit	Yaourt aromatisé vanille 	Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé  framboise	Cake aux poires
Yaourt et boudoirs	Fruit et madeleine	Yaourt et barre bretonne	Briquette de lait chocolaté et croissant	Fruit et gâteau fourré à la fraise



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, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 10 au 14 novembre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien 
Haricots verts  Vinaigrette framboise		Betteraves  	Céleri remoulade  	Chou rouge et ses pommes 
Blanquette de veau 		Parmentier de poisson (saumon et colin) purée de pomme de terre 	Aiguillette de poulet  Sauce aigre douce	
Boulette de falafel sauce crème 		Samoussa aux légumes 	Egréné végétal sauce aigre douce 	Fusilli  aux 3 fromages (mozzarella, comté, emmental) 
Riz 			Carottes  / brocolis 	
Cantal 		Fromage frais tartare	Brie 	Petit fromage blanc aux fruits
Liégeois au chocolat		Fruit 	Yaourt nature sucré 	Cake coco
Fruit et biscuit nappé au chocolat		Baguette viennoise, confiture et lait	Compote et gaufrette vanille	Yaourt et roulé myrtille



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, ...

