

Menus de la Semaine du 08 au 12 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
Taboulé (semoule )	Crêpe emmental	Endives 	Fond d'artichaut	Poireaux
Sauté de veau  sauce cantadou agrume potiron	Tajine de colin aux olives 	Aiguillette de poulet  Sauce paprika	Beignet de poisson 	
Clafoutis de carottes 	Purée butternut au gouda 	Pané épinard emmental 	Nugget de pois chiche sarrasin 	Fusilli  sauce tomate emmental 
Carottes rondelles 	Purée butternut et pomme de terre 	Haricot beurre	Chou-fleur  / PD Terre bechamel	
<u>Carré</u>	<u>Pont l'évêque</u> 	Tomme d'auvergne 	Fromage fondu vache qui rit 	Coulommiers 
Fruit 	Yaourt à boire vanille 	Pêche au sirop et boudoir	Fromage blanc  et spéculos	Beignet framboise 
Yaourt et gaufrette vanille	Jus de pomme et langue de chat	Yaourt et pain au chocolat	Fruit et cake nature	Yaourt et barre bretonne



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 15 au 19 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Noël	Végétarien
<u>Chou blanc secs</u>  raisins	<u>Macédoine</u>  à la mayonnaise	Salade verte	<u>Cake au saumon</u>	Samoussa aux légumes
Colin d'Alaska pané au riz soufflé 	Boulette de mouton sauce au curry	Lasagne bœuf / volaille	Émincé haut de cuisse de dinde sauce forestière 	
Crispid'or au fromage 	Boulette de pois chiche sauce au curry 	Lasagne légumes du soleil 	Boulette orge / chèvre / miel sauce forestière 	Raviolis légumes 
Courgettes 	Blé 		Pomme pin	
Saint nectaire 	Fromage fondu croc au lait 	Camembert 	Chavroux	<u>Petit fromage blanc sucré</u>
Yaourt arôme fraises 	Fruit 	Liégeois chocolat	Buchette glacée vanille 	Fruit 
Fruit et palmier	Yaourt et roulé abricot	Pain au lait, confiture et lait	Fruit et madeleine	Compote de pomme et petit beurre



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, ...



Menus de la Semaine du 29 décembre au 02 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			
Carottes rapées 	<u>Tarte aux poireaux</u>	Soupe verte: vache qui rit brocolis, h.vert pdt 		<u>Cœur de palmier</u>
Rôti de dinde  sauce moutarde		Cocktail de fruits de mer		Bolognaise de boeuf 
Galette pois chiche emmental sauce moutarde 	Stick mozzarella 	Crispid'or au fromage 		Bolognaise égrené végétal 
Coquillettes 	Frites sauce barbecue	Riz 		Spaghettis
<u>Saint Paulin</u>	Fromage frais St morêt 	<u>Emmental</u> 		Coulommiers 
Yaourt lait 2 vaches vanille 	Fruit 	Brownies chocolat 		Abricot au sirop
Fruit et muffin chocolat	Baguette viennoise, confiture, jus de pomme	Fruit et croissant		Lait briquette chocolat et palet breton



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, ...

