

Semaine du 05 au 09 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN			
<u>Salade verte /croutons</u>	Taboulé (semoule)	Soupe potiron/Pdterre	<u>Endives</u>	<u>Mortadelle</u>
Steak haché de bœuf sauce provençale		Merlu sauce curry	Emince de dinde sauce estragon	Colin d'alaska pané au riz soufflé
Pané de blé/epinard	Nugget de blé/Ketchup	Galette boulgour pois chiche emmental sauce curry	Parmentier égréné végétal Pdterre	Riz chili végétal haricot rouge
PDterre quartiers avec peau	Haricots verts persillés	Coquillettes	Chou-fleur /Pdterre bechamel	Riz pilaf
Fromage fondu croc au lait	<u>Fromage blanc</u>	Beaufort	Cantal	Edam
Compote de pomme	Donut nature	Liégeois chocolat	Fruit	Galette frangipane
Lait briquette chocolat et boudoirs	Yaourt et gaufre liégeoise	Fruit et Croissant	Yaourt et barre bretonne	Fruit et cookies chocolat



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, ...



Semaine du 12 au 16 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				VEGETARIEN
Betteraves	<u>Terrine de poisson petits legumes</u>	<u>Fond artichaut</u>	Carottes rapées	Œufs durs
Beignet de poisson	Saucisse de strasbourg S/P Saucisse de volaille	Sauté de bœuf sauce thym	Aiguillette de poulet sauce forestiere	
Pané petits legumes/pois/carottes	Saucisse vegetal	Boulgour légumes à la mexicaine	Bouchée de legumes sauce forestiere	Egréné végétal façon bolognaise
Blé / Ratatouille	Brocolis / carottes	Boulgour	Courgettes	Spaghetti
<u>Munster</u>	Fromage frais cantadou	Brie	<u>Livarot</u>	<u>Yaourt nature</u>
Fruit	Yaourt nature sucré	Abricot au sirop	Yaourt arôme fraise	Fruit
Yaourt et gaufrette vanille	Fruit et langue de chat	Pain au lait/ confiture et lait	Fruit et muffin chocolat vanille	Yaourt et roulé abricot


















Label rouge



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



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				VEGETARIEN/ LA MONTAGNE
<u>Radis</u>	<u>Tarte aux poireaux</u>	Nems aux legumes	<u>Salami</u>	Salade verte
Nugget de poisson 	Haché de veau sauce echalote	Parmentier de poisson (colin/saumon/ Pdterre )	Sauté de porc  aux olives S/P Sauté de dinde  aux olives	
Crispid'or au fromage 	Galette mexicaine sauce echalote 	Parmentier d'egrene vegetal 	Boulette de sarrasin aux olives 	Conchiglie sauce fromage a tartiflette/cantal 
Frites/Mayonnaise Pommes paillassons SN	Petits pois		Macedoine de legumes 	
Fromage fondu vache qui rit 	Camembert 	<u>Pont l'evêque</u> 	Coulommiers 	<u>Petit fromage blanc</u>
Mousse au chocolat lait	Fruit	Fromage blanc/speculoos	Compote de pomme/banane 	Biscuit de savoie
Fruit et Petit beurre	Compote poire et gaufre poudrée	Lait briquette fraises et palet breton	Yaourt et madeleine	Fruit et rocher coco























Label rouge



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

Semaine du 26 au 30 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN			
Salade de coquillettes (maïs/poivrons) 	<u>Cœur de palmier</u>	Tarte méditerranéenne	<u>Paté en croûte</u>	Cake emmental 
Boulette de mouton/bœuf sauce cantadou agrumes potiron		Filet de poulet  sauce suprême	Beignet calamar romaine 	Sauté de veau  sauce marengo
Boulette falafel sauce cantadou agrumes potiron 	Raviolis de légumes 	Egréné végétal sauce suprême 	Riz korma patate douce/edamame 	Clafoutis de carottes 
Poêlée de légumes du soleil		PDterre rosti aux légumes	Riz 	Carottes 
<u>Saint nectaire</u> 	Gouda 	<u>Buchette demi-chèvre</u> 	Fromage frais St morêt 	<u>Comté</u> 
Fromage blanc aux fruits	Brownie chocolat 	Fruit 	Compote pomme/Pêche 	Desert lacté gélifié saveur vanille
Fruit et palmier	Compote et pulmetis	Yaourt et gâteau fraise	Pain beurre et confiture	Fruit et cake nature





















Label rouge



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



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		VEGETARIEN		
Salade composée 	Crêpe aux champignons	Soupe de patate douce/PDTerre 	Endives 	Céleri  remoulade
Filet de hoki  sauce coco citron vert	Chipolatas S/P Saucisse de volaille		Fish burger	Steak haché  au jus
Boulgour sauce égrené végétal 	Saucisse végétal 	Riz  korma végétarien brunoise provençale et petits pois 	Finger de blé 3 graines 	Gratin Epinard/PDTerre/Chèvre 
Boulgour 	Haricots verts  /Haricots beurre		Frites ketchup SN PDTerre quartier avec peau	Epinard  béchamel
Fromage frais froidou	Fourme d'ambert 	Tomme blanche	Fromage frais rondelé 	Mimolette
Cocktail de fruits	Fruit	Eclair vanille 	Yaourt aromatisé	Crêpe au sucre
Yaourt et gaufre chocolat	Baguette viennoise/confiture et lait	Yaourt et roulé myrtilles	Fruit et moelleux citron	Compote et croissant



Label rouge























AOP

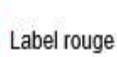


noetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		VEGETARIEN		
Œufs durs 	<u>Terrine de poisson petits legumes</u>	Crêpe au fromage	<u>Paté de foie</u>	Taboulé (semoule )
Colin d'alaska pané au riz soufflé 	Sauté de bœuf  sauce chasseur		Tajine de veau  (miel, gingembre, canelle)	Merguez
Galette de lentilles vertes 	Parmentier égréné végétal purée de Pdterre 	Pané de blé graine emmental/epinard 	Sauce égréné végétal tomate façon bolognaise 	Saucisse végétal 
Brocolis  carottes 	Purée de pomme de terre 	Courgettes 	Spaghetti 	Poelée campagnarde
<u>Roquefort</u> 	Fromage frais chanteneige 	<u>Fromage blanc</u>	Emmental 	<u>Reblochon</u> 
Compote de poire	Yaourt aromatisé vanille 	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Cake à la noix de coco
Yaourt et boudoirs	Fruit et cookies chocolat	Pain au lait / confiture et jus pomme	Fruit et roulé fraise	Yaourt et madeleine



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

Semaine du 16 au 20 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VEGETARIEN				
Carottes râpées	Samoussa de légumes	Saucisson à l'ail	Betteraves	Chou rouge vinaigrette balsamique
	Dès de colin sauce bretonne	Sauté de dinde sauce caramel	Boulette de mouton/bœuf sauce colombo	Beignet de poisson
Blé sauce chili à l'égréné végétal	Tarte aux 3 fromages	Pané petits légumes pois/carottes/poireaux	Boulette de falafel sauce colombo	Nugget de blé
	Chou-fleur PDTerre	Riz	Petits pois	Frites/mayonnaise SN : Pommes paillassons
Tomme d'auvergne	Pont l'Evêque	Coulommiers	Gouda	Fromage fondu vache qui rit
Mousse chocolat noir	Fruit	Crème dessert praline	Poire au sirop	Yaourt nature sucré
Fruit et gaufrette vanille	Yaourt et biscuit speculoos	Pain chocolat et jus d'orange	Yaourt et roulé abricot	Fruit et cake nature



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, ...



Semaine du 23 au 27 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				VEGETARIEN
Tarte méditerranéenne	<u>Asperges</u>	Soupe (carotte,PDterre,haricot vert,celeri) 	Feuilleté au fromage	<u>Fond artichaut</u>
Cocktail de fruits de mer 	Cordon bleu de volaille	Poulet rôti 	Sauté de veau  sauce procençale	
Boulgour sauce légumes minestrone 	Galette de lentilles vertes 	Stick de mozzarella 	Saucisse végétale 	Fusilli  sauce 4 fromages (parmesan,mozzarella,bleu,cheddar) 
Boulgour 	Epinard  bechamel	Purée de patate douce /Pdterre 	Carottes 	
<u>Fromage blanc</u> 	Camembert 	<u>Buchette de chèvre</u> 	<u>Comté</u> 	Petit fromage blanc aux fruits
Pêche au sirop	Fruit	Compote pomme/abricot	Yaourt arôme fraise 	Eclair chocolat 
Yaourt et muffin chocolat	Baguette viennoise /confiture et jus de pomme	Fruit et marbré chocolat	Lait briquette fraise et palet breton	Compote et gaufre poudrée



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, ...