

Menus de la Semaine du 1er au 05 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Végétarien 		
Betteraves 	Œufs durs 	Nems aux légumes	Asperges	Cake courgettes  / pois chiche
Boulette de mouton sauce provençale	Saucisse de volaille		Steack haché de bœuf 	Filet de hoki  Sauce blanche
Boulette de falafel sauce provençale 	Saucisse de soja 	Spaghetti sauce tomate et lentilles  façon bolognaise 	Galette mexicaine 	Brocolis / Dés de carottes / Gouda 
Macédoine de légumes 	Riz  pilaf		Frites / mayonnaise HSN : Potatoes	Brocolis  / Dés de carottes
<u>Cantal</u> 	<u>Maroilles</u> 	<u>Bleu</u>	Fromage frais fraidou	Petit fromage blanc sucré
Compote pomme/pêche 	Yaourt arôme framboise	Eclair vanille 	Fruit 	Crème dessert chocolat 
Yaourt et rocher coco	Fruit et madeleine	Lait briquette fraise et palet breton	Pain au lait, barre de chocolat et jus d'orange	Fruit et roulé abricot



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 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 / PDTerre bechamel	
Carré	Pont l'évêque	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



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, ...

Menus de la Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Noël	Végétarien
Chou blanc AB raisins secs	Macédoine AB à la mayonnaise	Salade verte	Cake au saumon	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	
Saintnectaire	Fromage fondu croc au lait	Camembert	Chavroux	Petit fromage blanc sucré
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



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



Label rouge



Bleu Blanc Coeur



Certification Environnementale Niveau 2



Charolais



AOP



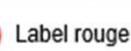
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 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>
Cordon bleu		Cocktail de fruits de mer		Bolognaise de boeuf
Galette pois chiche emmental sauce moutarde	Stick mozzarella	Crispid'or au fromage		Bolognaise égrené végétal
Coquillette	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



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