

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/épinard 	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>	<u>Beaufort</u> 	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



Végétarien



Produit de la mer
durable



Décongelé



Produit
Français



AB
AGRICULTURE
BIENNAISE



Label rouge



Bœuf
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, ...

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 	Poulet	Steack haché	Merguez	
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 	Livarot 	Yaourt nature 
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



Végétarien



Produit de la mer
durable



Décongelé



Produit
Français



AB
Agriculture
Biologique



Label rouge



BLEU ET JAUNE
CŒUR
des fromages



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Charolais



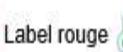
AOP



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

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

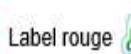
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				VEGETARIEN/ LA MONTAGNE
<u>Radis</u>	<u>Tarte aux poireaux</u>	Nems aux legumes	<u>Salami</u>	Salade verte
Poisson pané 	Haché de veau sauce echalote	Parmentier de poisson (colin/saumon/ Pdterre 	Sauté de porc  aux olives S/P Saute de dinde  aux  aves	
Crispid'or au fromage 	Galette mexicaine sauce echalote 	Parmentier d'egrene vegetal 	Boulette de sarrasin aux olives 	Conchiglie sauce fromage a tartiflette/cantal 
Frites/Mayonnaise SN Pommes paillassons	Petits pois		Macedoine de legumes 	
Fromage fondu vache qui rit 	Camembert 	<u>Pont l'eveque</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



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

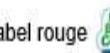
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN			
Salade de coquillettes (maïs/poivrons) 	<u>Cœur de palmier</u>	Tarte mediterranéenne	<u>Paté en croûte</u>	Cake emmental 
Boulette de mouton/bœuf sauce cantadou agrumes potiron		Filet de poulet  sauce suprême	Beignet calamar romaine 	Sauté de veau  sauce 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



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

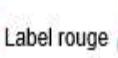
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		VEGETARIEN		
<u>Salade composée</u> 	Crêpe aux champignons	Soupe de patate douce/PDTerre 	<u>Endives</u> 	<u>Céleri</u>  remoulade
Filet de hoki  sauce coco citron vert	Chipolatas S/P Saucisse de volaille		Fish burger	Steak haché  au jus
Boulgour sauce égréné végétal 	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 fraidou	<u>Fourme d'ambert</u> 	<u>Tomme blanche</u>	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



noetpapille.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 09 au 13 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		VEGETARIEN		
Œufs durs 	<u>Terrine de poisson petits légumes</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)	Saucisse de Strasbourg SP : Saucisse de volaille
Galette de lentilles vertes 	Parmentier égréné végétal purée de Pdterre 	Pané de blé graine emmental/épinard 	Sauce égréné végétal tomate façon bolognaise 	Saucisse végétal 
Brocolis  / carottes 	Purée de pomme de terre 	Courgettes 	Spaghetti 	Poelée campagnarde
Roquefort 	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	<u>Saucisson à l'ail</u>	<u>Betteraves</u> 	<u>Chou rouge</u>  <u>vinaigrette balsamique</u>
	Dès de colin  sauce bretonne	Sauté de dinde  sauce caramel	Boulette de mouton/boeuf 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 	Riz 	Petits pois	Frites/mayonnaise SN : Pommes paillassons
Tomme d'auvergne 	<u>Pont l'Evêque</u> 	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



Végétarien



Produit de la mer
durable



Décongelé



Produit
Français



AB
BIOLOGIQUE



Label rouge



BLEU
BLANC
COEUR



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Charolais



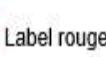
AOP



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

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 provençale	
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



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