

Semaine du 02 au 06 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		VEGETARIEN		
Taboulé (semoule )	<u>Radis beurre</u>	Salade verte	<u>Tarte aux poireaux</u>	Œufs durs 
Beignet de poisson	Saucisse de strasbourg Sans Porc: saucisse de volaille		Sauté de veau  sauce olives	Steak hache bœuf 
Nugget de blé 	Saucisse végétal 	Pizza au fromage (mozzarella et emmental) 	Clafoutis de carottes 	Pané blé epinard 
Jardiniere de legumes	Frites ketchup		Carottes persillées 	Blé  ratatouille
<u>Coulommiers</u> 	Fromage frais fraidou	<u>Petit fromage blanc sucré</u> 	Cantal 	<u>Yaourt aromatisé</u>
Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille caramel	Cocktail de fruits	Fruit	Cake au yaourt
Yaourt et boudoirs	Fruit et gaufre liegeoise	Yaourt et croissant	Lait briquette fraise et petit beurre	Fruit et barre bretonne



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 09 au 13 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			VEGETARIEN	
<u>Salade d'agrumes</u>	<u>Chou rouge</u>	Betteraves 	Crêpes au fromage	Carottes rapées
Bolognaise de bœuf 	Colin d'alaska pané au riz soufflé	Saute de dinde forestière  sauce		Merlu  sauce bretonne (creme, poireaux, champignons)
Egréné végétal façon bolognaise 	Tarte au fromage 	Samoussa de legumes 	Boulette de falafel sauce menthe 	Parmentier égréné végétal 
Spaghetti 	Haricots verts  à l'ail	Boulgour 	Petits pois/ dés de carottes	Purée de pomme de terre 
Fromage fondu Vache qui Rit 	Brie 	<u>Ossau iraty</u> 	<u>Yaourt nature</u>	<u>Camembert</u> 
Compote de poire	Fruit	Yaourt aromatisé framboise 	Donuts nature 	Mousse chocolat noire
Fruit et palet breton	Yaourt et langue de chat	Jus orange et pain lait et chocolat	Pain beurre confiture et briquette lait nature	Fruit et gateau fourré à la fraise



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 16 au 20 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Fete de l'Irlande	VEGETARIEN
<u>Endive croutons vinaigrette miel</u>	<u>Macedoine mayonnaise</u>	Salade de blé  / brunoise de legumes	<u>Salade verte</u>	Feuilleté fromage fondu
Saucisse de volaille	Hoki  sauce basquaise	Boulette de bœuf  sauce tomate	Poisson blanc meuniere  citron	
Saucisse végétal 	Riz / pois chiche / tikka massala 	Boulette de blé/tomate sauce tomate 	Samoussa de légumes 	Raviolis de legumes 
Chou-fleur  /Pomme de terre/Bechamel	Riz 	Courgettes  persillées	Frites / Mayonnaise St Nic: Pommes paillassons	
Edam 	Fromage frais petit louis	<u>Pont l'evêque</u> 	Cheddar	<u>Fromage blanc</u>
Compote pomme / abricot	Fruit	Yaourt aromatisé vanille 	Cake pistache/ fleur d'oranger	Fruit
Yaourt et Briochette chocolat	Fruit et madeleine	Croissant et briquette lait fraise	Fruit et barre bretonne	Yaourt 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, ...

Semaine du 23 au 27 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				VEGETARIEN
Œufs durs 	<u>Asperges</u>	Soupe poireaux/carottes/Pdterre	Cake à l'emmental	<u>Cœur de palmier</u>
Nugget de poisson 	Sauté de bœuf  sauce gardian	Roti de dinde  sauce forestiere	Aiguillette de poulet  au jus	
Nugget de blé 	Carottes / Quinoa / dés de gouda 	Galette mexicaine boulgour/haricots rouges 	Orge perlé à l'égréné végétal 	Couscous vegetarian 
Pomme de terre cube rissolée 	Carottes 	Coquillettes 	Haricots vert  à l'ail	Semoule / légumes couscous 
<u>Saint Paulin</u>	Mimolette	<u>Tartiflette</u> 	<u>ROUY</u>	Fromage frais saint moret 
Dessert lactée gélifié saveur chocolat	Poire cube au sirop	Fromage blanc et son speculoos	Compote de pomme 	Fruit
Fruit et palet breton	Yaourt et gateau à la fraise	Jus de pomme, pain au lait et confiture	Fruit et muffin à la vanille	Yaourt et gateau



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, ...

Semaine du 30 au 03 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VEGETARIEN				
<u>Radis beurre</u>	Betteraves 	Tarte au fromage	<u>Salami</u>	<u>Chou blanc aux raisins secs</u>
	Cocktail de fruits de mer	Pilon de poulet	Steak haché de bœuf 	Merlu  sauce au citron
Crispid'or a l'emmental 	Riz / Brocolis  / emmental 	Nems aux légumes 	Nugget crispid'or 	Dauphinois de courgettes / Pomme De Terre / Dés de gouda 
Poelée campagnarde	Riz 	Brocolis  / Dés de carottes	Frites /Ketchup St Nic: Pommes paillassons	Dauphinois de courgettes  /PDTerre
Petit fromage blanc sucré	<u>Ossau iraty</u> 	<u>Munster</u>	Fromage frais petit louis 	Cantal 
Muffin vanille	Yaourt aromatisé	Fruit	Compote a boire	Eclair vanille
Lait briquette fraise et petit beurre	Fruit et gateau fourré à l'abricot	Yaourt et gaufre poudrée	Yaourt et langue de chat	Fruit et roulé au 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 06 au 10 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN			
Férialé	Œufs durs 	Taboulé (semoule )	Saucisson sec	Sardine/beurre
		Cordon bleu de volaille	Merguez	Dés de colin sauce crème 
	Farfalles aux fromages (mozzarella, comté, cantal) 	Pané de blé/epinard 	Saucisse de soja 	Boulette de sarrasin sauce crème 
		Jardiniere de legumes	Purée de pomme de terre	Haricot beurre
		<u>Bleu de Bresse</u>	Fromage frais saint moret 	Gouda 
	Compote pomme/fraise	Creme dessert saveur vanille	Fruit	Gateau chocolat 
	Fruit et moelleux fourré chocolat flibustier	Croissant et jus de pomme	Yaourt et barre bretonne	Fruit et roule à la framboise



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, ...

Semaine du 13 au 17 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			VEGETARIEN	
Carottes rapées	<u>Pate de volaille</u>	<u>Maquereau</u>	Salade verte	<u>Endives</u>
Boulette de mouton a l'oriental	Colin d'alaska pané au riz soufflé	Sauté de dinde dijonaise  sauce		Hoki sauce crème champignon 
Boulette de falafel à l'oriental 	Stick mozzarella 	Gratin de chou-fleur/Pomme de terre/emmental 	Raviolis au légumes 	Galette mexiciane Haricots rouges/boulgour/poivrons 
Semoule 	Frites / mayonnaise St Nic: Pommes paillassons	Chou-fleur bechamel/ Pomme de terre		Printaniere de legumes
<u>Comté</u>	Mimolette	Saint nectaire 	<u>Buchette de chèvre</u>	Fromage fondu croc au lait 
Fruit	Yaourt nature sucré 	Cocktail de fruits	Brownie chocolat 	Liegeois saveur vanille sur lit de caramel
Yaourt et madeleines	Fruit et cookies	Pain au lait confiture et jus d'orange	Yaourt et biscuit pallotine	Fruit et palmier



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, ...

Semaine du 20 au 24 Avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VEGETARIEN				
Nems aux legumes	<u>Tarte aux poireaux</u>	Tomate/mozzarella	Feuilleté au fromage	<u>Asperges</u>
	Pilon de poulet 	Parmentier de poisson	Sauté de veau  à la provençale	Bolognaise de boeuf 
Omelette 	Galette boulgour/emmental 	Parmentier égréné végétal 	Saucisse végétal à la provençale 	Bolognaise d'égréné végétal 
Blé  à la tomate	Petits pois		Courgettes 	Spaghettis 
<u>Livarot</u> 	Brie 	<u>Saint-Albray</u>	<u>Coulommiers</u> 	Tomme blanche
Yaourt lait 2 vaches framboise	Fruit	Compote de pomme	Cake noix de coco	Petit fromage blanc aux fruits
Fruit et rocher coco	Pain chocolat et jus de pomme	Yaourt et étoile à la fraise	Baguette viennoise chocolat et lait	Yaourt 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 27 au 01 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		VEGETARIEN		
Cœur de palmier	Tarte aux fromages	Concombre	Taboulé (semoule )	Férialé
Sauté de bœuf  sauce olives	Saucisse de volaille		Cube de colin  sauce bretonne	
Egréné végétal sauce olives 	Boulette de soja 	Stick mozzarella 	Clafoutis de carottes 	
Boulgour 	Epinard  bechamel	Frites / Ketchup St Nic: Pommes paillassons	Carottes 	
Emmental 	<u>Rouy</u>	Fromage fondu vache qui rit 	<u>Edam</u> 	
Smoothie poire, pomme, ananas	Donut 	Fruit	Yaourt a boire vanille	
Lait briquette à la fraise et boudoirs	Yaourt et briochette chocolat	Compote et gaufre liegeoise	Fruit et roulé 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, ...