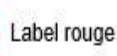


Semaine du 07 au 11 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			
Carottes rapées 	Œufs durs 	<u>Chou-rouge vinaigrette framboise</u>	<u>Cœur de palmier</u>	Betteraves 
Merlu  sauce thaï		Boulette de mouton sauce portugaise	Sauté de bœuf  sauce lyonnaise	Parmentier de colin (Pdterre )
Galette haricots rouges / poivrons sauce thaï 	Chou-fleur / PDterre / béchamel/ gruyère rapé 	Boulette de pois chiche sauce portugaise 	Dauphinois courgettes/Pdterre 	Parmentier d'égréné végétal
Pomme rosti aux légumes		Blé 	Courgettes 	
<u>Tomme blanche</u>	<u>Fromage blanc</u>	Mimolette	Saint nectaire 	<u>Rouy</u>
Glace rocket	Fruit	Compote pomme / fraise	Gaufre chocolat	Crème dessert saveur vanille
Fruit et cookies au chocolat	Yaourt et palet breton	Briquette de lait fraise et madeleines	Yaourt et Boudoirs	Fruit et gâteau fourré 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, ...

Semaine du 14 au 18 Septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
<u>Tomates</u>	Salade Pdterre/maïs	Salade verte	<u>Samoussas de poulet</u>	<u>Fond d'artichaut</u>
Wings de poulet aiguillette de poulet	SN : Sauté de dinde sauce curry	Haché de veau sauce tomate	Hoki sauce citron vert/coco	
Nugget de blé	Croc tofu provençale sauce curry	Coquillettes au cheddar	Quiche légumes	Couscous végétal aux 5 légumes
Frites/ Mayonnaise SN : pommes paillassons	Brocolis /Carottes	Coquillettes	Cordiale de légumes	Semoule
Fromage fondu six de savoie	<u>Munster</u>	<u>Cantal</u>	Saint paulin	Edam
Liégeois chocolat	Fruit	Yaourt brassé nature	Gâteau à la noix de coco	Fruit
Fruit et cake nature	Pain au chocolat et jus multivitaminé	Fruit et galette pur beurre	Compote et langue de chat	Yaourt et palmier



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 21 au 25 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Végétarien		
<u>Nems aux légumes</u>	<u>Concombre</u>	Taboulé (semoule )	Tomates	Crêpe au fromage
Merguez	Cocktail de fruits de mer 		Poissonnette pané 	Sauté de bœuf  aux oignons
Saucisse de soja 	Riz / pois chiche / façon massala 	Crispid'or au fromage 	Penne au cantal 	Quiche aux légumes 
Épinard  béchamel / PDterre	Riz 	Petits pois / dés de carottes	Penne 	Jardinière de légumes
Coulommiers 	Tomme noire	<u>Petit fromage blanc</u>	<u>Chavroux</u>	<u>Bleu de bresse</u>
Fruit	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Yaourt à boire à la fraise	Fruit
Yaourt et cake mabré au chocolat	Yaourt et biscuit paillotine	Fruit et moelleux citron	Fruit et barre bretonne	Yaourt et génoise roulé myrtille



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 28 au 02 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
<u>Macedoine mayonnaise</u>	Feuilleté fromage fondu	<u>Céleri remoulade / pomme</u>	<u>Saucisson sec</u>	Salade iceberg
Saucisse de volaille	Beignet de poisson 	Bolognaise de bœuf (égréné de bœuf 	Roti de porc  sauce moutarde S/P roti de dinde 	
Saucisse de soja 	Finger de blé 	Bolognaise égréné végétal 	Pané de blé / épinard sauce moutarde 	Parmentier d'égréné végétal (Purée de Pdterre)  
Frites sauce barbecue : pommes dauphine SN	Courgettes  persillées	Spaghetti 	Ratatouille/blé 	
Fromage frais cantafrais	<u>Pont l'evêque</u>	Tomme grise	Emmental	<u>Yaourt nature</u>
Yaourt aromatisé vanille 	Fruit	Crème dessert chocolat	Fruit	Cake aux daims
Fruit et briochette au chocolat	Briquette de lait et croissant	Fruit et Boudoirs	Baguette viennoise avec confiture et jus d'orange	Fruit et rocher coco



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 05 au 09 Octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Végétarien		
Endives	Radis /beurre	Asperges	Tomates / maïs	Carottes rapées
Merlu sauce créole	Sauté de bœuf sauce gardian		Poisson pané au riz soufflé	Moelleux de poulet sauce diable
Blé / pois chiche / petits légumes	Egréné végétal sauce gardian	Légumes de tajine marocain au pois chiche	Gratin chou-fleur / Pdterre / Mozzarella	Quiche fromage / petits légumes
Blé	Carottes	Semoule	Chou-fleur / Pdterre	Boulgour /petits légumes
Brie	Camembert	Gouda	Roquefort	Buchette de chèvre
Fruit	Beignet chocolat	Smoothie abricot / pomme / banane	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré
Yaourt et petit beurre	Fruit et gauffrette vanille	Chausson aux pommes et jus d'orange	Compote et quatre quart nature	Fruit et Etoile abricot



Label rouge



AOP



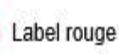
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Semaine du 12 au 16 Octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BRETAGNE	NOUVELLE AQUITAINE	LORRAINE	VAL DE LOIRE/ CENTRE	AUVERGNE /RHONE ALPES
Rillettes de sardine	<u>Asperges</u>	Tomates	Lentilles	<u>Quiche au fond d'artichaut et bleu d'auvergne</u>
Cabillaud sauce Bretonne	Parmentier (PDterre d'éffiloché de canard	Quiche façon lorraine au dés de volaille	Sauté de porc sauce tomate S/P Sauté de dinde sauce tomate	
Tourte aux brocolis	Parmentier d'égréné végétal	Quiche aux petits légumes	Pané crousti emmental sauce tomate	Quenelle nature sauce provençale
Haricot coco		Salade verte	Ecrasé de Pdterre	Riz / Petits légumes
<u>Saint paulin</u>	Ossau iraty	<u>Munster</u>	<u>Tomme au lait</u>	Tomme de savoie
Crêpes au sucre	Gâteau noisette	Mirabelles au jus	Fromage blanc et sa praline	Tropézienne
Yaourt et galette bretonne	Fruits et muffin vanille	Compote et gaufre liégeoise	Yaourt et palmier	Fruit et croissant



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 Octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
<u>Chou-blanc / raisins sec</u>	Saucisson à l'ail S/P : tomates	Cake emmental	Salade verte  et dés de mimolette	<u>Asperges</u>
	Emince de poulet sauce godart	Nugget de poisson 	Hachis parmentier de bœuf (PDterre )	Hoki  sauce dieppoise
Omelette 	Egréné végétal aux oignons sauce godart 	Nugget de blé 	Hachis parmentier végétal 	Quiche brocolis / Pdterre / Mozzarella 
Cordiale de légumes	Purée patate douce 	Jardinière de légumes		Brocolis  /Pdterre 
Fromage fondu croc au lait	<u>Roquefort</u>	<u>Tartare</u>	<u>Faisselle</u>	Comté 
Fruit	Yaourt lait 2 vaches framboises	Fruit	Pêche au sirop	Gâteau vanille
Yaourt et Palet breton	Yaourt et palmier	Fruit et torsade au chocolat	Compote et Etoile abricot	Fruit 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 26 au 30 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Végétarien		
Salade d'agrumes	Salade d'automne (salade mêlée, croutons, noix)	Concombre	Cœufs durs  sauce cocktail	Cake au surimi
Sauté de veau marengo	Nugget de poulet		Merlu sauce tomate	Boulette de mouton/bœuf sauce provençale
Flan carottes/Pdterre 	Nugget de blé 	Lasagne du soleil 	Samoussas de légumes 	Boulette de sarrasin, lentilles sauce provençale 
Carottes  /Pdterre 	Frites sauce barbecue		Macaroni 	Haricots verts 
Emmental 	Fromage fouetté chanteneige 	Saint albray	Camembert 	Fourme d'ambert
Fruit	Yaourt brassé panaché fruits	Fromage blanc  et son speculoos	Fruit	Yaourt aromatisé framboises 
Yaourt et Boudoirs	Fruit et Gaufre poudrée	Baguette viennoise avec pate à tartiner et lait briquette nature	Yaourt et palet breton	Compote et Fourré fraise



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, ...