

Menus de la Semaine du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Chou chinois vinaigrette moutarde Et dés d'emmental
			Lasagnes de boeuf à la bolognaise	Meunière colin d'Alaska et citron
			Salade verte 	Carottes  persillées
			Fromage blanc nature et sucre 	
			Fruit de saison	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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 06 au 10 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			La galette des rois	
Nuggets de poulet et ketchup	Salade verte  aux croûtons et dés de cantal AOP 	Coleslaw (carotte, chou blanc , mayonnaise)	Endive et dés de mimolette	Clafoutis chou-fleur pomme de terre mozzarella 
Riz  aux légumes	Sauté de bœuf  sauce orientale (tomate, carotte, oignon, quatre épices)	Merlu  sauce curry	Jambon blanc  S/p: Jambon de dinde 	
Coulommiers	Semoule 	Pommes de terre vapeur et épinards	Coquillette semi complètes 	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre
Fruit de saison	Purée de pommes 	Yaourt aromatisé 	Galette frangipane	Fruit de saison



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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 13 au 17 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 « Les agrumes »	
Penne  sauce fèves, pesto et cantal râpé 	Carottes râpées  vinaigrette et dés de gouda	Sauté de bœuf  sauce au thym	Salade verte vinaigrette aux agrumes et topping noix de cajou et dés d'emmental	Hoki  sauce citron
Yaourt nature et sucre 	Sausisse de Strasbourg et ketchup S/p: Sausisse de volaille	Riz 	Sauté de dinde  sauce agrumes cantadou potiron	Semoule  et haricots verts persillés
Fruit de saison	Frites Pommes de terre quartiers avec peau	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Carottes bâtonnets au jus	Bûchette de lait mélange (lait et vache)
	Smoothie poire pomme ananas	Fruit de saison	Cake mandarine et cacao	Fruit de saison



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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mâche et betteraves vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne et dés de cantal AOP </p> <p>Dés de colin  sauce aux épices douces</p> <p>Riz  et lentilles  à l'indienne (épices tandoori)</p> <p>Purée de pomme banane </p>	<p>Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>S/p: Sauté de dinde  sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Blé  et carottes au jus</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rémoulade de panais à la pomme</p> <p>Pommes de terre et fromage type tartiflette</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p>	<p>Chou rouge  Agriculture Biologique</p> <p>Vinaigrette à l'huile de noix et dés de mimolette</p> <p>Omelette  Agriculture Biologique</p> <p>Haricots verts et macaroni</p> <p>Gâteau aux myrtilles</p>	<p>Rôti de veau  sauce curry</p> <p>Semoule  et petits pois mijotés</p> <p>Yaourt nature et sucre  Agriculture Biologique</p> <p>Fruit de saison</p>



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, ...

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 27 au 31 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Animation centre de loisir (nouvel an chinois)		
Sauté de bœuf  aux olives	Salade verte vinaigrette et dés d'emmental	Nem au poulet et salade verte vinaigrette	  Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise et graine courge	Carottes râpées  Vinaigrette au miel moutarde à l'ancienne et dés de gouda
Ratatouille et pommes de terre	Colin Alaska pané  et sauce tomate	Emincé de dinde  façon asiatique (a préciser)		Rôti de porc  au jus S/p: Rôti de dinde issu 
Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Semoule 	Riz thaï 		Brocoli, chou-fleur et PDT sauce blanche à l'emmental
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison 	Coulommiers	Fromage blanc muesli



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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 03 au 07 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				C'EST LA FÊTE Vive les crêpes
Soupe de légumes	Salade de haricots blancs au cerfeuil et dés d'emmental Vinaigrette aux herbes	Soupe de potiron	Céleri  rémoulade	Mâche et betterave Dés de cantal AOP  Vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne
Pommes de terre lardons et fromage à tartiflette S/p: Gratin pomme de terre, champignons et fromage tartiflette 	Sauté de bœuf  sauce au thym	Merlu  sauce citron	Macaroni  semi complet sauce canard façon bolognaise	Omelette 
	Carottes 	Riz  et épinards branche à la crème	Yaourt aromatisé 	Ratatouille
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille		Crêpe sucrée et sauce 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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 10 février au 14 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte  vinaigrette	Carottes râpées  Vinaigrette à la ciboulette		Endives et pommes vinaigrette
Emincé de saumon sauce au citron	Couscous mergez légumes et raisins secs	Aiguillettes de poulet  sauce champignons crémée	Rôti de bœuf  et jus chaud	Boulettes sarrasin lentilles et légumes sauce tomate 
Riz  et brocolis persillés		Penne  Emmental râpé	Pommes de terre rissolées	Petits pois mijotés
Coulommiers			Fromage frais Fraidou	
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Purée pomme 	Fruit de saison	Cake à la noix de 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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 17 février au 21 février 2025 *Vacances scolaires*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Panais rémoulade pomme	Pommes de terre <i>vinaigrette</i>	Céleri râpé 		
	Dés de cantal AOP 	Dés d'emmental		
		Vinaigrette crémeuse ciboulette		
Riz  sauce chili égrené végétal	Sauté de veau  sauce poivrade	Jambon blanc  S/p: Jambon de dinde 	Colin d'Alaska Dés sauce oseille 	  Parmentier lentille verte champignon purée butternut chapelure noisette
	Haricots verts persillés	Carottes et lentilles	Blé 	Salade verte 
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Smoothie pomme banane	Pointe de brie	Fromage blanc nature et sucre 
			Fruit de saison	Gâteau basque 



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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 24 février au 28 février 2025 *Vacances scolaires*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées  Vinaigrette au curry	Potage de légumes Mimolette râpée	Salade verte  et dés d'emmental	Œuf dur  mayonnaise
Bœuf sauté  sauce goulash	Colin Alaska pané  au riz soufflé et citron	Poulet rôti  au jus	Sauté de porc  sauce curry crémée S/p: Sauté de dinde  sauce curry crémée	Coquillettes  semi complètes sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar 
Pommes de terre quartier avec peau	Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre au fromage type parmesan	Boullgour 	Haricots beurre	
Bûchette de lait mélange (lait et vache)				
Fruit de saison	fromage blanc et sucre 	Fruit de saison	Cake au chocolat	Fruit de saison



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, ...



Tout commence au quotidien