

Menus de la Semaine du 06 au 10 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  aux croûtons</p> <p>et dés de cantal AOP </p> <p>Sauté de bœuf  sauce orientale (tomate, carotte, oignon, quatre épices)</p> <p>Semoule </p> <p>Purée de pommes pêche </p>	<p>Nuggets au fromage et ketchup</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) et riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise)</p> <p>Merlu  sauce curry</p> <p>Coquillettes semi complète </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Gartin chou-fleur pomme de terre mozzarella </p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> La galette des rois</p> <p>Endive </p> <p>et dés de mimolette</p> <p>Jambon blanc  S/p: Jambon de dinde </p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>Galette frangipane </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, ...



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 13 au 17 janvier 2025



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



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
Mâche et betteraves vinaigrette et dés de cantal AOP 		Soupe de légumes		Chou rouge
Dés de colin  sauce aux épices douces	Sauté de porc  sauce moutarde à l'ancienne 		Rôti de veau  sauce curry	Vinaigrette à l'huile de noix et dés de mimolette
Riz  et lentilles  à l'indienne (épices tandoori)	S/p: Sauté de dinde  sauce moutarde à l'ancienne	Pommes de terre cube sauce butternut carottes pois chiche raisins		Omelette 
	Blé  et carottes au jus		Petits pois mijotés	Haricots verts et macaroni
	Pointe de brie	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Yaourt nature et sucre 	
Purée de pomme banane 	Fruit de saison		Fruit de saison 	Gâteau haricots blancs et myrtille



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 27 au 31 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte vinaigrette et dés d'emmental		Soupe de poireaux pdt	Carottes râpées 
Sauté de bœuf  aux olives	Colin Alaska pané  et ketchup	Sauté de dinde  sauce paprika persil	 Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise et graine courge 	Vinaigrette au miel moutarde à l'ancienne et dés de gouda
Ratatouille et pommes de terre	Riz 	Boulgour 	Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise et graine courge	Rôti de porc  au jus
Petit fromage frais aromatisé aux fruits		Yaourt nature et sucre 	Coulommiers	S/p: Rôti de dinde issu 
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison		Brocoli, chou fleur et PDT sauce blanche à l'emmental
				Ile flottante



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 Dive les crêpes
<p>Céleri  rémoulade</p> <p>Macaroni  semi complet  sauce canard haricot blanc façon bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Salade de haricots blancs au cerfeuil et dés d'emmental Vinaigrette aux herbes</p> <p>Sauté de bœuf  sauce au thym</p> <p>Carottes</p> <p>Tarte aux pommes Fruit de saison</p>	<p>Soupe de potiron</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Riz  et épinards branche à la crème</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Pommes de terre lardons et fromage à tartiflette S/p: Gratin pomme de terre, champignons et fromage tartiflette</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mâche et betterave</p> <p>Dés de cantal AOP  Vinaigrette</p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille</p> <p>Crêpe sucrée et confiture</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, ...



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  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>		Potage de légumes
Emincé de saumon sauce au citron	Couscous boulette & merguez	Vinaigrette à la ciboulette		 Boulettes sarrasin lentilles et légumes sauce tomate
Riz  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> et brocolis persillés		Aiguillettes de poulet  sauce champignons crémée	Rôti de bœuf  et jus chaud	
Coulommiers		Penne  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> Emmental râpé	Purée de pomme de terre  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>	Petits pois mijotés
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Purée pomme banane  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>	Fromage frais Fraidou	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
Soupe courgettes vache qui rit	Pommes de terre <i>vinaigrette</i> Dés de cantal AOP	Céleri râpé Dés d'emmental Vinaigrette crémeuse ciboulette	Colin d'Alaska Dés sauce oseille	Parmentier lentille verte champignon purée butternut chapelure noisette
Riz sauce chili con carne	Sauté de veau sauce poivrade (carotte, oignon, persil)	Jambon blanc S/p: Jambon de dinde	Blé	Salade verte
Liégeois au chocolat	Haricots verts persillés	Coquillettes	Pointe de brie	Fromage blanc nature et sucre
	Fruit de saison	Smoothie pomme banane	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
Bœuf sauté  sauce goulash	Carottes râpées  Vinaigrette au curry	Soupe haricots vertes et pommes de terre Dés de mimolette	Salade verte et dés d'emmental	Œuf dur  mayonnaise
	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	Coquillette  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	
Camembert				
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