














Menus

Semaine du 03 mars au 07 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <div style="background-color: #f96; padding: 5px; transform: rotate(-15deg); font-weight: bold; color: white;">C'EST LA FÊTE</div> <div style="margin-left: 20px;">Repas du carnaval</div> </div>				
<p>Radis et beurre</p> <p>Merlu  bretonne (crème champignons, poireaux)</p> <p>Boullgour </p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier et sucre </p>	<p>Parmentier volaille kebab édamamé et purée de carottes</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céler  et dés d'emmental vinaigrette</p> <p>Sauté de veau  sauce marengo (tomate, champignons)</p> <p>Semoule </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille caramel</p>	<p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>Hot dog saucisse  S/p: Hot dog saucisse de volaille</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p></p> <p>Œuf dur  béchamel</p> <p>Epinards branches et riz </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Banane sauce chocolat et amande effilées</p>



Label rouge



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, ...



Menus

Semaine du 10 mars au 14 mars










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de bœuf  sauce provençale</p> <p>Haricots verts et semoule </p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pomelos et sucre M : jus de pomelos</p> <p>Emincé de dinde  au jus</p> <p>Blé  sauce tomate</p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Soupe de courgette et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Hoki  sauce citron</p> <p>Riz et lentilles  à l'indienne (épices tandoori)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw rouge (carotte, chou rouge  mayonnaise) et dés d'emmental</p> <p>Jambon blanc  S/p: Jambon de dinde </p> <p>Purée de panais et pommes de terre</p> <p>Financier à la farine de pois chiches</p>	<p></p> <p>Pennes semi complètes  sauce légumes, pois cassés et graines de courge</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>



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 17 mars au 21 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté de campagne cornichon Sp: Pâté de volaille cornichon</p> <p>Dés de colin  sauce provençale</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p></p> <p>Nuggets de blé & ketchup</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc  vinaigrette et dés de cantal </p> <p>Macaronis  semi complet boeuf et haricot blanc façon bolognaise</p> <p>Smoothie pommes banane et sirop d'érable</p>	<p>Couscous boulette & merguez</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carotte râpée  dés de mimolette</p> <p>Roti de bœuf  au jus</p> <p>Purée de courgette</p> <p>Gâteau chocolat poire</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, ...



Menus de la Semaine du 24 mars au 28 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Riz  dahl de lentilles corail et amandes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives  vinaigrette agrume et dés d'emmental</p> <p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>Tarte au flan pâtissier</p>	<p>Rôti de porc  sauce romarin S/p: Rôti de dinde issu </p> <p>Brocolis et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mâche, betteraves vinaigrette</p> <p>Steak haché de veau sauce tomate</p> <p>Carottes et coquillettes  semi complète</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Parmentier au colin d'Alaska et saumon  à la purée céleri</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>



Label rouge



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, ...



Menus de la Semaine du 31 mars au 04 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  crouton et dés d'emmental		Feuilleté au fromage		Céleri  vinaigrette au curry Et dés de cantal 
Œuf à la coque	Colin pané  au riz soufflé	Sauté de bœuf  sauce au thym	Gratin de pommes de terre, épinards  et fromage à raclette	Rôti de dinde issu  jus aux oignons
Pomme de terre quartier avec peau	Carottes et macaronis	Lentilles mijotées		Haricots verts
	Petit fromage frais au lait entier et sucre 		Yaourt aromatisé 	
Liégeois chocolat	Fruit de saison	Compote poire allégée en sucre	Fruit de saison	Cake à la fleur d'oranger



Label rouge



Charolais















AOP

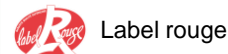


noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Menus de la Semaine du 07 au 11 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate  vinaigrette au miel Dés de gouda		Salade verte vinaigrette 		Carottes râpées  vinaigrette Dés d'emmental
Sauté de boeuf  sauce provençale	 Coquillettes semi complète  sauce tomate lentille égrené végétal graine courge	Colin d'Alaska  sauce oseille	Cuisse de poulet  sauce curry	Parmentier de patate douce boeuf 
Petits pois et pdt		Pommes sautées	Courgettes provençales et semoule 	
Fromage blanc aromatisé aux fruits	Coulommiers		Yaourt nature et sucre 	
	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Gâteau basque 
















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 14 au 18 avril

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Riz  et chili bœuf  aux haricots rouges</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Porc sauté  jus aux d'herbes S/p: Sauté de dinde </p> <p>Haricots verts et boulgour </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartinade au thon, tomates marinées et basilic</p> <p>Macaronis  semi complet sauce bœuf  épeautre et tomate façon bolognaise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre  vinaigrette balsamique et dés de comté </p> <p>Dés saumon  sauce crème herbes</p> <p>Epinards branche à la crème</p> <p>Beignet framboise </p>	<p>Radis beurre </p> <p>Beignets sticks de mozzarella</p> <p>Chou-fleur et pommes de terre sauce béchamel</p> <p>Crème dessert saveur vanille</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, ...



Noa et Papille

Menus de la Semaine du 21 au 25 avril

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> <div style="background-color: orange; padding: 5px; font-weight: bold; color: white; text-align: center;">C'EST LA FÊTE</div> <div style="margin-left: 20px;"> <h3>Repas du printemps</h3> </div> </div>				
Férié	<p>Merlu sauce citron</p> <p>Courgettes et riz </p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et billes de mozzarella</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce tomate basilic</p> <p>Coquillettes semi complète </p> <p>Cake au chocolat et noisette</p>	<p>Concombres vinaigrette au cumin Et dés de Cantal </p> <p>Semoule sauce Curry pois chiches épinards & graines de courges </p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p>



Label rouge



Charolais



AOP











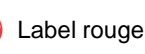
noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



Noa et Papille

Menus de la Du 28 avril au 30 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte  vinaigrette	Carottes râpées  vinaigrette aux herbes et dés de mimolette		
Omelette  	Parmentier de courgettes pdt au saumon 	Rôti de veau  sauce forestière		
Gratin de brocolis et blé 		Boulgour 		
Camembert				
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Smoothie fraise banane		



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

