











# Menus de la Semaine du 27 au 31 janvier 2025













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte vinaigrette et dés d'emmental			Carottes râpées 
Sauté de bœuf  aux olives	Colin Alaska pané  et ketchup	Sauté de dinde  blanquette	 <b>Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise et graine courge</b> 	Vinaigrette au miel moutarde à l'ancienne et dés de gouda
Ratatouille et pommes de terre	Riz 	Boulgour 		Rôti de porc  au jus
Petit fromage frais aromatisé aux fruits		Yaourt nature et sucré 	Pointe de Brie	S/p – S/v : Boulettes soja au jus d'oignons
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Brocoli, chou fleur et PDT sauce blanche à l'emmental
				Ile flottante



[noaetpapille.fr](http://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 03 au 07 février 2025



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



Label rouge



AOP












[noaetpapille.fr](http://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 		Endives et pommes vinaigrette
		Vinaigrette à la ciboulette		Dés de mimolette
Emincé de saumon sauce au citron	 Couscous végétal aux 5 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	Purée de pomme de terre 	Petits pois mijotés
Coulommiers			Fromage frais Fraidou	
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Purée pomme banane 	Fruit de saison	Cake à la noix de coco



[noaetpapille.fr](http://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 février au 21 février 2025 *Vacances scolaires*



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



Label rouge



AOP













[noaetpapille.fr](http://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 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](http://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