

















# Menus de la Semaine du 06 au 10 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>C'EST LA FÊTE</b> <b>La galette des rois</b>
Céleri râpé vinaigrette moutarde et emmental 		<b>Coleslaw</b> (carotte, chou blanc, mayonnaise)		Salade verte  et croûtons
	 <b>Nuggets crispid'or et ketchup</b>	 <b>Merlu</b>  sauce curry	<b>Clafoutis chou-fleur porce</b> de terre mozzarella 	et dés de mimolette 
 Farfalle sauce tomate lentille corail façon bolognaise	 <b>Riz</b> sauté aux petits pois	<b>Coquillettes semi comp</b> 	 <b>Clafoutis chou-fleur porce</b> de terre mozzarella	<b>Jambon blanc</b> S/P,S/V Boulette sarrasin lentilles
	 <b>Fromage frais St Moret</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	 <b>Petit fromage frais nature au</b> lait entier et sucre	<b>Purée d'épinards et pommes</b> de terre 
 <b>Purée de pommes</b>	 <b>Fruit de saison</b>		<b>Fruit de saison</b>	<b>Galette frangipane</b>



Label rouge



AOP



















noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 13 au 17 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 <p>« Les <b>agrumes</b> »</p>	
 <b>Penne</b> sauce fèves, pe cantal râpé	 <b>Colin</b> sauce citron	 <b>Sauté de bœuf</b> sauce au thym	 <b>Sauté de dinde</b> sauce agrumes cantadou potiron	 <b>Carottes râpées</b> vinaigrette et dés de gouda
 <b>Yaourt nature et sucre</b>	 <b>Semoule</b> et haricots verts persillés	 <b>Riz</b>	 <b>S/V Colin</b> façon meunière	 <b>Saucisse de Strasbourg</b> et ketchup S/P,S/V Boulette sarrasin lentille
 <b>Petit fromage frais aromatisé</b> aux fruits	 <b>Camembert</b>	 <b>Pommes de terre quartiers</b> avec peau	 <b>Carottes bâtonnets au jus</b>	 <b>Smoothie poire pomme</b> ananas
<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Cake mandarine et cacao</b>	<b>Smoothie poire pomme ananas</b>



Label rouge



Charolais



AOP



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mâche et betteraves vinaigrette et dés de can 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 cube sauce butternut carottes pois chiche raisins</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p>	<p>Rôti de veau sauce curry</p> <p>Semoule et petits pois mijotés</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge</p> <p>Vinaigrette à l'huile de noix et dés de mimolette</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts et macaroni</p> <p>Gâteau haricots blancs et myrtille</p>



Label rouge



AOP














noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de



Tout commence au quotidien

# 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  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 		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	Fruit de saison	Brocoli, chou fleur et PDT sauce blanche à l'emmental
				Ile flottante



Label rouge



AOP










[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 03 au 07 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>C'EST LA FÊTE</b> <b>Vive les crêpes</b>
<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>Soupe de potiron</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Riz  et épinards branche à la crème</p>	<p>Pommes de terre lardons et fromage à tartiflette S/p: Gratin pomme de terre, champignons et fromage tartiflette</p> <p>Tomme blanche</p>	<p>Mâche et betterave </p> <p>Dés de cantal AOP</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille</p>

Fruit de saison

Crème dessert saveur vanille

Fruit de saison

Crêpe sucrée et confiture



Label rouge



Charolais



AOP












noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de



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  Agriculture Biologique		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  chaud et jus	Boulettes sarrasin lentilles et légumes sauce tomate
Riz  Agriculture Biologique et brocolis persillés		Penne  Agriculture Biologique	Purée de pomme de terre  Agriculture Biologique	Petits pois mijotés
Coulommiers		Emmental râpé	Fromage frais Fraidou	
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Purée pomme banane  Agriculture Biologique	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



Tout commence au quotidien

# 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>	Céleri râpé 		
	Dés de cantal AOP 	Dés d'emmental		
		Vinaigrette crémeuse ciboulette		
Riz  sauce chili égrené végétal	Sauté de veau  sauce poivrade (carotte, oignon, persil)	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			Pointe de brie	Fromage blanc nature et sucre 
	Fruit de saison	Smoothie pomme banane	Fruit de saison	Gâteau basque 














noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de

# Menus de la Semaine du 24 février au 28 février 2025

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Bœuf sauté sauce goulash</p> <p> Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Camembert</p>	<p> Carottes râpées Vinaigrette au curry</p> <p> Colin Alaska pané au riz soufflé et citron</p> <p> Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre au fromage type parmesan</p>	<p>Soupe haricots vertes et pommes de terre Dés de mimolette</p> <p> Poulet rôti au jus</p> <p> Boulgour</p>	<p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p> Sauté de porc au jus curry crémée S/p: Sauté de dinde sauce curry crémée</p> <p> Haricots beurre</p>	<p> Œuf dur mayonnaise</p> <p> Coquillettes semi complètes sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar</p>

 Fruit de saison
  Vegetarien
  Produit durable
  fromage blanc et sucre
  Décongéte
  Produit Français
  Fruit de saison
  Label rouge
  BLEU BLANC COEUR
  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
  Cake au chocolat
  Charolais
  Fruit de saison AOP



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de