

# Menus de la Semaine du 05 au 09 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien	<b>Epiphanie</b>			
Coquillettes semi complète sauce tomate pois chiche et égrené végétal	Salade verte et dés de cantal AOP	Coleslaw	Soupe de chou fleur curry et vache qui rit	Rillette de thon et fromage vache qui rit
Fromage blanc nature et sucre	Rôti de veau Sauce romarin	Marée fraîche Sauce coco citron vert	Jambon blanc S/P: Jambon de dinde	Omelette
Fruit de saison	Lentilles	Riz	Purée de carotte et pomme de terre	Haricots verts
	Galette des rois	Yaourt brassé myrtille	Fruit de saison	Clafoutis pêche amande
*Pain de mie & confiture Compote pomme	*Croissant Fruit	Biscuits grillés normand Lait Fruit	*Barre bretonne Yaourt nature	*Pain & fromage fondu carré Fruit



Label rouge



Charolais



AOP

\* Gouters exclusivement pour les maternelles



















[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 12 au 16 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
	Carottes râpées  vinaigrette crémeuse ciboulette		Salade verte  croutons vinaigrette et dés d'emmental 	
 Boulettes blé tomate sauce aigre douce Pennes semi complet  et emmental râpé	Nuggets de poulet	 Hachis parmentier de bœuf et pommes de terre <b>Sous vide</b>	Sauté de dinde  sauce curry pomme crémée	 Colin d'Alaska sauce citron
Yaourt aromatisé framboise 	Pommes de terre quartiers avec peau Sauce barbecue	Fromage frais type suisse et sucre 	Brocolis persillés 	Cordiale de légumes  Riz 
Fruit de saison	Fromage blanc  pomme vanille	Fruit de saison	Cake semoule amande fleur d'oranger	Saint Nectaire   Purée de pomme 
* Pain & fromage fondue carré Jus de pomme	* Pain au chocolat Fruit	Sablé coco Compote pomme Grenadine	* Biscuit petit beurre Fruit	* Pain & beurre Fruit



Label rouge



AOP

\* Gouters exclusivement pour les maternelles


















[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, ...

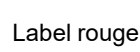
**sodexo**

Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 19 au 23 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu Montagne</b> 		<b>Végétarien</b> 		
Soupe poireaux   Pommes de terre lardons et fromage à tartiflette  <i>S/p: Gratin pomme de terre, champignons et fromage tartiflette</i>	Sauté de dinde  sauce moutarde à l'ancienne  Riz safrané   Coulommiers 	Soupe de légumes variés minestrone (haricot blanc)  Tarte aux 3 fromages  Salade verte 	Chou blanc  Vinaigrette Dés d'emmental   Marée fraîche  sauce aux épices douces  Boulgour 	Omelette aux herbes   Carotte au jus   Gouda 
Gaufre au chocolat	Smoothie poire miel	Fruit de saison	Tarte aux myrtilles 	Fruit de saison
* Pain & fromage frais Fraidou Fruit	* Biscuits grillés normand Yaourt nature	Barre bretonne Lait Compote pomme banane	* Croissant Fruit	* Pain de mie & confiture Compote abricot



\* Gouters exclusivement pour les maternelles





















[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 26 au 30 janvier 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien 			
	Carottes râpées  vinaigrette curry		Salade verte  vinaigrette	Coleslaw  et dés d'emmental 
Poulet rôti  Paprika persil	Orge perlé  sauce égrené végétal tomate façon bolognaise et emmental râpé	Steak haché de bœuf  Sauce provençale	Colin Alaska  bretonne	Sauté de porc  olives  S/p: Sauté de dinde sauce olives
Frites		Purée de butternut 	Riz à l'indienne 	Haricots verts à l'ail 
Yaourt aromatisé vanille 		Pointe de Brie 	Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Cake aux épices 
Fruit de saison	Eclair au chocolat 	Fruit de saison		
* Madeleine pépite chocolat Jus de pomme	* Pain & beurre Fruit	Biscuit sablé Lait Compote de pomme	*Croissant Fruit	* Pain & fromage petit moulé Fruit



Label rouge



Charolais



AOP

\* Gouters exclusivement pour les maternelles

















[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 02 au 06 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Chandeleur</b>			<b>Végétarien</b>
Feuilleté au fromage fondu	Betterave  Vinaigrette fromage blanc Dés d'emmental 	Carottes râpées  Vinaigrette		Soupe de légumes et fromage fondu vache qui rit 
Saucisse de volaille	Omelette 	Rôti de bœuf  au jus de viande		Pané blé graines emmental epinards
Coquillettes  sauce tomate Et emmental râpé	Panais et carottes	Riz 	Marée fraîche sauce curry	Boulgour  sauce tartare
Fruit de saison			Purée de chou fleur 	
	<b>Crêpes au sucre</b> 	Yaourt aromatisé  framboise	Camembert 	Cake au chocolat
*Pain au chocolat Compote pomme pêche	* Gâteau fourré fraise Fruit	Sablé coco Lait Compote pomme banane	* Pain & pâte à tartiner Jus de pomme	* Pain & beurre Fruit



Label rouge



Charolais



AOP

\* Gouters exclusivement pour les maternelles





















[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 09 février au 13 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien 			L'assiette découverte 
Cordon bleu 	Salade verte  Vinaigrette curry Dès d'emmental 	Carottes râpées  Vinaigrette aux herbes Et dés de gouda	Hoki  sauce tomate	Crème d'endive 
Cordiale de légumes 	Couscous végétal aux 5 légumes (semoule  )	Emincé de dinde  sauce champignons crémée	Riz  Brocolis persillés 	Parmentier de canard haricot blanc purée pdt et céleri 
Edam 		Macaronis  Et emmental râpé	Fromage fondu Croc lait 	Yaourt nature et sucre 
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Ile flottante crème anglaise	Fruit de saison	
* Croissant Yaourt nature	* Pain & fromage petit moulé Fruit	Galettes beurre Lait Fruit	* Barre bretonne Yaourt nature	* Pain & confiture Fruit



Label rouge



Charolais



AOP

\* Gouters exclusivement pour les maternelles



[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 16 février au 20 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Nouvel an chinois 			Végétarien 
Pâté campagne cornichons S/p : Pâté de volaille	Chou blanc  Sauce soja huile de sésame	Soupe carotte, pomme de terre, poireaux Fromage fondu vache qui rit		Endives  vinaigrette fromage blanc
Omelette  et emmental râpé	Sauté de porc  Sauce au caramel S/P: sauté de dinde  sauce caramel	Poulet rôti  au jus	Marée fraîche  Sauce crème aux herbes	Nuggets crisper d'or
Carottes au jus 	Riz  aux petits légumes	Pennes semi complètes  et emmental râpé	Blé 	Purée de courgette et pomme de terre 
Fruit de saison	Clafoutis mangue coco	Fruit de saison	Cantal AOP 	Paris Brest 
*Pain de mie & beurre Yaourt nature	*Gaufre sucre Fruit	Sablé coco Yaourt nature Grenadine	*Croissant Lait	*Pain & fromage fondu carré Fruit



Label rouge



Charolais



AOP

\* Gouters exclusivement pour les maternelles



[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 23 février au 27 février 2026

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien
Steak haché  sauce provençale	Soupe de légumes variés		Salade verte  et dés d'emmental 	Œuf dur  mayonnaise
	Colin Alaska pané  au riz soufflé et citron	Saucisse de Strasbourg S/P : <i>Saucisse de volaille</i>	Sauté de dinde  sauce au thym	Spaghetti  et emmental  râpé
Navets glacés	Semoule 	Riz safrané 	Haricots verts persillés 	sauce égrené végétal façon  bolognaise
Camembert 		Mimolette		
Fruit de saison	Fromage blanc  banane et crumble	Fruit de saison	Cake fleur d'oranger	Fruit de saison
Galettes beurre Yaourt nature Jus de pomme	Pain & beurre Sirop grenadine Fruit	Pain au chocolat Fromage blanc nature Jus d'orange	Sablé Lait Fruit	Pain & pâte à tartiner Yaourt nature Sirop fraise



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, ...



# Menus de la Semaine du 2 Mars au 6 Mars 2026

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Végétarien 		
		Soupe de lentille cumin  fromage fondu vache qui rit	Chou blanc et raisin sec  Vinaigrette Dés d'emmental 	Carottes râpées  Vinaigrette
Omelette  Carotte à l'ail 	Boulettes de bœuf  sauce curry	Tarte aux légumes	Marée fraîche  sauce basquaise	Parmentier de canard  haricot blanc purée de pomme de terre
Edam 	Boulgour  Vache qui rit 	Salade verte 	Riz 	
Smoothie pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte flan 	Yaourt brassé myrtille 
Pain & beurre Lait Fruit	Croissant Yaourt nature Grenadine	Barre bretonne Lait Compote de pomme	Biscuits grillés normand Fromage blanc nature Fruit	Pain de mie & confiture Lait Fruit



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, ...