

# Menus de la Semaine du 27 au 31 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées  Vinaigrette au miel moutarde à l'ancienne et dés de gouda			<b>Friand au fromage fondu</b>
Sauté de bœuf  aux olives	Colin Alaska pané  et ketchup	Sauté de dinde  sauce paprika persil	 <b>Torsades sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise et graine courge</b> 	Rôti de porc  au jus
Riz  et ratatouille	<b>Frites</b>	Boullgour 		S/p: Rôti de dinde issu 
Petit fromage frais aromatisé aux fruits		Yaourt nature et sucre 	Coulommiers 	Duo brocoli et chou-fleur
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante et caramel



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 03 au 07 février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>C'EST LA FÊTE</b> Vive les crêpes
<p>Céleri  rémoulade</p> <p>Macaroni  semi complet  sauce bolognaise au boeuf</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Soupe de potiron</p> <p><b>Cordon bleu</b></p> <p>Carottes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson à l'ail <b>Galantine de volaille</b></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 aromatisé </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 chocolat</p>



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	Endives et pommes vinaigrette		Carottes râpées 
		Dés de mimolette		Vinaigrette à la ciboulette 
Calamar frit				
	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs 	Aiguillettes de poulet sauce champignons crémée 	Steak hache  au jus	Boulettes sarrasin lentilles et légumes sauce tomate 
Riz 				
Coulommiers		Penne 	Purée de pomme de terre 	Petits pois mijotés
		Emmental râpé	Fromage frais Fraidou	
Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Purée pomme banane 	Fruit de saison	Cake à la noix de coco



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 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 	 Omelette 
	Haricots verts persillés	Coquillettes	Blé  et carottes	Purée butternut
Liégeois au chocolat			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, ...



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 Dés de comté  Colin Alaska pané  au riz soufflé et citron	Soupe haricots verts et pommes de terre Dés de mimolette  Poulet rôti  au jus	<i>Lasagne bolognaise au bœuf</i>	Œuf dur  mayonnaise  Coquillette  semi complètes sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar
Pommes rissolées	Choux de Bruxelles et Riz	Bouलगour 	Salade verte	
Camembert				
Fruit de saison	fromage blanc et sucre 	Fruit de saison	Cake au chocolat	Fruit de saison



Label rouge



Charolais



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