



























Menus de la Semaine du 05 au 09 janvier 2026



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  </p> <p>Steak haché de bœuf sauce paprika persil </p> <p>Pomme de terre quartier avec peau</p> <p>Yaourt aromatisé vanille </p> <p>Pain et confiture Fruit Lait nature </p>	<p>Merlu  sauce curry</p> <p>Haricots beurre persillées et lentilles</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Compote de pomme coing Petit beurre Lait nature</p>	<p>Soupe de potiron Et fromage fondu </p> <p>Coquillettes  sauce lentille corail façon bolognaise emmental</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Cake au chocolat Lait nature</p>	<p>Coleslaw (carotte chou blanc mayonnaise)  </p> <p>Couscous végétarien semoule </p> <p>Fromage blanc nature  </p> <p>Pain et beurre Petit fromage frais nature  </p>	<p>Galette des rois  </p> <p>Endive Dés de cantal </p> <p>Sauté de porc  sauce estragon Sauté de dinde  sauce curry</p> <p>Epinards et pomme de terre vapeur</p> <p>Galette frangipane </p> <p>Pain  et fromage frais Purée de fruits</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, ...



Aide à destination des écoles





























Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 12 au 16 janvier 2026



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Riz  sc tomate façon bolognaise végétale (lentilles) emmental </p> <p>Camembert  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Fromage fondu Pain Fruit</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Saucisse de Strasbourg de porc Saucisse de volaille façon chipolata et ketchup</p> <p>Macaroni </p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Viennoiserie Fruit</p>	<p>Soupe de poireau et pomme de terre Et emmental râpé  </p> <p>Sauté de boeuf sauce au thym </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Lait nature Madeleine Fruit </p>	<p>Chou blanc Dés de gouda   </p> <p>Dés de saumon sauce crème </p> <p>Bouquet de légumes persillés (carotte, chou fleur, haricots verts)</p> <p>Gâteau au caramel</p> <p>Lait nature Pain et beurre Fruit</p>	<p>Semoule  sauce curry pois chiche épinard </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Brioche Yaourt nature Purée de fruits </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, ...



Aide à destination des écoles



























Tout commence au quotidien

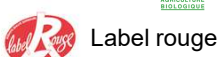
Menus de la Semaine du 19 au 23 janvier 2026



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Salade verte  	<i>Dip di carote, hummus e pesto</i>		Céleri  	Chou rouge  Dés d'emmental 
Omelette  	Dip carotte houmous pesto	Hoki  sauce aux épices douces	Crozet fromage à tartiflette et emmental	Paella de la mer sans crustacés (Colin d'Alaska saumon)
Ratatouille et blé 	<i>Spaghetti alla boloanese</i>	Purée de carottes		Riz 
Yaourt nature  	<i>Tiramisù</i>	Brie	Fromage blanc  	Fruit de saison  
Pain et barre de chocolat	Pain  et confiture	Madeleine	Barre bretonne	Pain et fromage frais ½ sel
Purée de fruits 	Petit fromage frais	Purée pomme fraise	Fruit	Fruit 
Lait ½ écrémé	Fruit	Lait ½ écrémé 		



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, ...



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 26 au 30 janvier 2026



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Dahl de lentilles corail, riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Petit fromage frais nature</p>	<p>Endive</p> <p>Dés d'emmental</p> <p>Poisson blanc meunière et ketchup pomme</p> <p>Fusilli</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Madeleine</p> <p>Lait nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Soupe légume au fromage fondu</p> <p>Sauté de dinde sauce aigre douce</p> <p>Boulgour</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Vienniserie</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Fajitas, égréné végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale</p> <p>Semoule au lait au chocolat</p> <p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait nature</p>	<p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Haricots verts Et semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et fromage fondu</p> <p>Fruit</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, ...



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien


















Menus de la Semaine du 02 au 06 Février 2026



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne



57 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vive les crêpes				
Salade verte 	Poulet  champignon crémée	Sauté de bœuf  sauce caramel	Soupe de potiron	Betterave vinaigrette
Cantal AOP 	Riz 	Carottes Et blé 	Merlu  sauce citron	Penne  , sauce lentilles vertes et tomate Façon bolognaise
Nuggets emmental crispidor	Fromage fondu 	Tomme blanche	Semoule  aux petits légumes	Yaourt nature 
Jardinière de légumes	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fromage blanc 	
Crêpe sucrée et confiture	Marbré au chocolat Purée de fruits Lait nature 	Cake au citron Lait nature 	Compote de poire allégée en sucre Biscuit grillé normand	Pain et beurre Petit fromage frais nature Fruit 



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, ...



Aide à destination
des écoles
























Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 Février 2026



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Colin d'Alaska  sauce bretonne</p> <p>Légumes (<i>chou, navet, carotte, oignon</i>) et pommes de terre</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Brioche Yaourt nature  Purée de fruits</p>	<p>Carottes râpées  Et dés de comté </p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Semoule </p> <p>Mousse au chocolat au lait </p> <p>Pain et beurre Lait nature  Fruit</p>	<p>Salade d'agrumes </p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Julienne de légumes et riz </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Lait nature  Madeleine Fruit</p>	<p>Nouvelle recette</p> <p>Soupe de légumes racine Et emmental râpé </p> <p>Cordon bleu de volaille </p> <p>Patate douce haricots blancs au lait de coco </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Fromage frais Pain Fruit</p>	<p>Endives dés d'édam </p> <p>Macaronis  sauce tomate lentille corail égrené végétal</p> <p>Cake à la noix de coco</p> <p>Viennoiserie Fruit</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, ...



Aide à destination
des écoles























Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 Février 2026



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Tomate triturado, maïs y chips de tortilla Tomate concasse maïs chip tortilla Chili con carne (bœuf 🍖) Arroz Riz  Queso fresco natural Fromage blanc nature  Pain  et confiture Petit fromage frais Fruit	Omelette  aux herbes  Brocolis à l'ail Et semoule  Fromage blanc type suisse  Fruit de saison   Pain  et barre de chocolat Purée de fruits Lait ½ écrémé	Betterave vinaigrette Et dés de mimolette  Macaroni semi complet sc lentille verte tomate façon bolognaise et emmental  Cake au yaourt Barre bretonne Fruit	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, h.verts, petits pois) Choucroute garnie (saucisse de Strasbourg et saucisson de l'ail 🍷) S/P: Choucroute, pomme de terre et saucisse de volaille façon chipolata Fruit de saison  Madeleine Purée pomme fraise Lait ½ écrémé 	Chou rouge  Dés d'emmental  Dés de colin  sauce crème ciboulette persil Carottes et lentilles Smoothie pomme banane  Pain et fromage frais ½ sel Fruit 



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, ...



Aide à destination
des écoles


























Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 23 au 27 Février 2026 **Vacances scolaires**



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de bœuf  sauce paprika, persil</p> <p>Légumes (<i>chou, navet, carotte, oignon</i>) et pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain  et confiture Petit fromage frais Fruit</p>	<p>Salade verte  </p> <p>Cubes de colin d'Alaska panés aux 3 céréales</p> <p>Ratatouille et boulgour </p> <p>Fromage blanc  </p> <p>Madeleine Purée de fruits  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>	<p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre au fromage type parmesan</p> <p>Fromage frais Rondele  </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Barre bretonne Fruit</p>	<p>Carottes râpées dés de gouda  </p> <p>Boulettes de lentilles vertes sauce samourai </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain  et barre de chocolat Lait nature Fruit</p>	<p>Riz  semi complet sauce crème champignons </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Barre bretonne</p> <p>Pain et fromage fondu Fruit </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, ...



Aide à destination des écoles



Tout commence au quotidien