

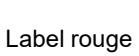
# Menus de la Semaine du 05 au 09 janvier 2026



**Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> 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  	Soupe de potiron Et fromage fondu 	Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise)  	Galette des rois  	Endive Dés de cantal 
Steak haché de bœuf sauce paprika persil 	Merlu  sauce curry	Coquillettes lentille corail façon bolognaise emmental  	Couscous végétarien semoule  	Sauté de porc estragon Sauté de dinde sauce curry 
Pomme de terre quartier avec peau	Haricots beurre persillées et lentilles			Epinards et pomme de terre vapeur
Yaourt aromatisé vanille 	Coulommiers	Fruit de saison  	Fromage blanc nature  	Galette frangipane 
Pain et confiture Fruit Lait nature 	Compote de pomme coing Petit beurre Lait nature 	Cake au chocolat Lait nature	Pain et beurre Petit fromage frais nature Fruit 	Pain AB et fromage frais Purée de fruits



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



# Menus de la Semaine du 12 au 16 janvier 2026



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

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



[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, ...



Aide à destination  
des écoles

**sodexo**  
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 19 au 23 janvier 2026



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6ème 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



Dip di carote, hummus e  
pesto

Dip carotte houmous  
pesto

Omelette



Ratatouille  
et blé



Yaourt nature



Tiramisù  
Tiramisu  
(fromage blanc, mascarpone,  
biscuit boudoir)

Pain et barre de chocolat  
Purée de fruits  
Lait  $\frac{1}{2}$  écrémé



Pain AB et confiture  
Petit fromage frais  
Fruit



Dip di carote, hummus e  
pesto

Dip carotte houmous  
pesto

Hoki sauce aux  
épices douces

Purée de carottes

Brie

Fruit de saison

Madeleine  
Purée pomme fraise  
Lait  $\frac{1}{2}$  écrémé

LA MONTAGNE

Céleri

Crozet fromage à  
tartiflette et emmental

Fromage blanc

Chou rouge  
Dés d'emmental

Paella de la mer sans  
crustacés ( Colin d'Alaska  
saumon)

Riz

Fruit de saison



Pain et fromage frais  $\frac{1}{2}$  sel  
Fruit



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

sodexo  
Tout commence au quotidien



# Menus de la Semaine du 26 au 30 janvier 2026



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

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

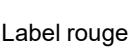
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Dahl de lentilles corail, riz	Endive Dés d'emmental	Soupe légume au fromage fondu	Salade verte	Sauté de bœuf aux olives
Coulommiers	Poisson blanc meunière et ketchup pomme	Sauté de dinde sauce aigre douce	Fajitas, égréné végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Haricots verts Et semoule
Fruit de saison	Fusilli	Boulgour	Semoule au lait au chocolat	Yaourt nature
Pain AB et barre de chocolat Petit fromage frais nature	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison	Pain AB et confiture Fruit Lait nature	Pain AB et fromage fondu Fruit
Végétarien	Produit de la mer durable	Décongelé	Label rouge	Charolais
	Produit Français		BLEU BLANC COEUR Pour le bonheur des animaux et des hommes	AOP
			CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	



[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, ...



Aide à destination  
des écoles



**sodexo**  
Tout commence au quotidien



# Menus de la Semaine du 02 au 06 Février 2026



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

Vive les crêpes

Salade verte



Cantal AOP



Poulet champignon crème

Nuggets emmental crispidor

Jardinière de légumes

Crêpe sucrée et confiture

Pain et fromage frais  
Fruit

Riz

Fromage fondu

Fruit de saison

Marbré au chocolat  
Purée de fruits  
Lait nature

Sauté de bœuf caramel sauce

Carottes Et blé

Tomme blanche

Fruit de saison

Cake au citron  
Lait nature

Soupe de potiron

Merlu sauce citron

Semoule aux petits légumes

Fromage blanc

Compote de poire allégée en sucre  
Biscuit grillé normand

Lait nature

Betterave vinaigrette

Penne , sauce  
lentilles vertes et tomate  
Façon bolognaise

Yaourt nature



[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, ...



Aide à destination  
des écoles

**sodexo**  
Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 09 au 13 Février 2026



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

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

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



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, ...



Aide à destination des écoles

**sodexo**  
Tout commence au quotidien

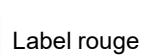
# Menus de la Semaine du 16 au 20 Février 2026



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

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <b>Tomate triturado, maíz y chips de tortilla</b> Tomate concasse maïs chip tortilla	 <b>Omelette aux herbes</b>	 Betterave vinaigrette Et dés de mimolette	 <b>Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, h.verts, petits pois)</b>	 <b>Chou rouge</b> <b>Dés d'emmental</b>
<b>Chili con carne</b> (bœuf 🐄)	 <b>Brocolis à l'ail</b> Et semoule	 <b>Macaroni semi complet</b> sc lentille verte tomate façon bolognaise et emmental	 <b>Choucroute garnie (saucisse de Strasbourg et saucisson de l'ail)</b> S/P: Choucroute, pomme de terre et saucisse de volaille façon chipolata	 <b>Dés de colin</b> sauce ciboulette persil
<b>Arroz</b>  <b>Riz</b>	 <b>Fromage blanc type suisse</b>	 <b>Cake au yaourt</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Carottes et lentilles</b>
<b>Queso fresco natural</b> Fromage blanc nature	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Barre bretonne</b> Fruit	 <b>Madeleine</b> Purée pomme fraise	 <b>Smoothie pomme banane</b>
<b>Pain et confiture</b> <b>Petit fromage frais</b> Fruit	<b>Pain et barre de chocolat</b> <b>Purée de fruits</b> Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	 <b>Label rouge</b>	 <b>Charolais</b>	 <b>AOP</b>



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

**sodexo**  
Tout commence au quotidien



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



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6<sup>ème</sup> arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

57 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de bœuf sauce paprika, persil  Légumes (chou, navet, carotte, oignon) et pommes de terre  Camembert  Fruit de saison  Pain et confiture Petit fromage frais Fruit	Salade verte  Cubes de colin d'Alaska panés aux 3 céréales  Ratatouille et boulgour  Fromage blanc  Madeleine Purée de fruits Lait ½ écrémé	Poulet rôti au jus  Purée de choux de Bruxelles et pomme de terre au fromage type parmesan  Fromage frais Rondele  Fruit de saison  Barre bretonne Fruit	Carottes râpées dés de gouda  Boulettes de lentilles vertes sauce samouraï  Haricots beurre  Fruit de saison  Pain et barre de chocolat Lait nature Fruit	Riz semi complet sauce crème champignons  Yaourt nature  Barre bretonne  Pain et fromage fondu Fruit



[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, ...



Aide à destination des écoles