

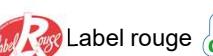
Menus de la Semaine du 02 au 06 mars 2026 Vacances scolaires



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
Betteraves  vinaigrette	Omelette nature 	Carottes et céleri râpés  	Salade verte  	Salade de pâtes  , sauce cocktail Et cantal 
Merlu  bretonne (crème champignons, poireaux)	Epinards branches béchamel et coquillettes  semi complète	Rôti de veau  sauce romarin	Tarte au fromage (mozzarella et emmental)	Sauté de dinde  au jus
Riz 		Semoule 		Jardinière de légumes et pomme de terre
Yaourt nature   Fromage fondu Croc lait	Fruit de saison 	Yaourt nature  	Banane  Sauce chocolat	Purée de pommes et abricots
Pain et confiture Fruit Lait nature 	Compote de pomme coing Petit beurre Lait nature 	Madeleine Fruit Lait nature 	Pain  et fromage frais Purée de fruits   	Pain et beurre Yaourt nature   



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 mars 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
	<i>αγγούρι τζατζίκι</i> Concombre tzatziki	Soupe de poireaux et pomme de terre Et emmental râpé	Salade verte	
Couscous végétal aux 5 légumes pois chiches et raisins secs	<i>Μουσακάς</i> Moussaka (Aubergine, béchamel, égrené de bœuf, emmental)	Hoki sauce coco citron vert	Sauté de porc sc moutarde à l'ancienne S/p: Emincé de dinde et jus aux oignons	Curry de lentilles aux épices et riz thaï
Yaourt nature		Haricots verts et blé	Purée de carottes et pommes de terre	Yaourt nature brassé
Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	Banane
Fromage fondu Pain Fruit	<i>κέικ πορτοκάλι</i> Cake à l'orange	Cake noix de coco Lait $\frac{1}{2}$ écrémé nature	Lait nature Pain et beurre Purée de fruits	Brioche Yaourt nature Fruit



Certification environnementale niveau 3



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 mars 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
	C'EST LA FÊTE Fête de l'Irlande			
Boulettes de bœuf sauce tomate	<i>Green salad with plant-based dressing and mint and Emmental cheese cubes</i> Salade verte et sauce végétale et menthe Et d'emmental	Pennes sauce fromage tartiflette et oignons	Carotte râpée	Endive
Courgettes persillées Et semoule	<i>Fish and chips</i> Poisson blanc meunière et citron	Fromage blanc nature	Riz et pois chiches tikka massala	Blé sauce carotte champignon dinde emmental et butternut
Emmental	Pommes de terre quartier avec peau	Fruit de saison	Yaourt nature	Crème dessert saveur vanille
Fruit de saison	<i>Orange blossom cake</i> Cake fleur d'oranger			
Pain et miel Purée de fruits Lait ½ écrémé	Pain et confiture Petit fromage frais nature	Madeleine Purée pomme fraise Lait ½ écrémé	Pain et fromage frais Fruit	Barre bretonne Fruit



Certification environnementale niveau 3



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 23 au 27 Mars 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



Coquillettes
sauce
crème de courgettes aux
petits pois

Fromage blanc

Fruit de saison

Pain et barre de chocolat
Purée de fruits
Lait ½ écrémé



Dés colin d'Alaska
sauce basquaise

Lentilles mijotées



Pain AB et confiture
Petit fromage frais nature
Fruit



Poulet Label Rouge au jus

Haricots verts
et boulgour



Yaourt brassé jus de
citron

Barre bretonne
Fruit



Semoule
sauce curry
pois chiche
épinard



Tomme blanche

Fruit de saison



Madeleine
Compote pomme fraise
allégée en sucre
Lait ½ écrémé



Dessert lacté à boire à
la mangue

Pain et fromage frais
Fruit



Certification
environnementale niveau 3



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 30 mars au 03 Avril 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
Merlu sauce citron	Endives Cantal Sauté de porc sauce estragon Sauté de dinde sauce au curry	Céleri rémoulade Sauté de bœuf sauce origan tomate	Riz lentille corail égrené végétal sauce tomate	Chou blanc
Penne semi complet	Carottes persil	Semoule	Gouda	Omelette emmental Sauce tomate
Fromage frais Rondele		Yaourt nature		Bouquetière de légumes
Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat		Fruit de saison	Riz au lait
Pain et fromage frais Fruit	Marbré au chocolat Purée de fruits Lait nature	Gâteau aux haricots blancs, pommes et cannelle Lait nature	Compote de poire allégée en sucre Petit beurre Lait nature	Pain et beurre Petit fromage frais nature Fruit



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 06 au 10 avril 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

Férié - Lundi de
Pâques

Radis et beurre



Galette de lentilles



Purée à la patate douce

Yaourt nature



Pain et beurre
Lait nature
Fruit

Mercredi

Œuf dur béchamel



Epinard branche
Et pennes



Coulommiers



Fruit de saison



Cake carotte
Fruit

Jeudi

Tomate



Spaghetti bolognaise de
boeuf



Crème dessert saveur
vanille

Fromage frais
Pain
Fruit

Vendredi

Carottes râpées
Et gouda



Merlu sauce crème

Duo de haricots beurres
et verts persillés

Gâteau moelleux au
chocolat
Œuf en chocolat

Lait nature
Madeleine
Fruit



Certification
environnementale niveau 3



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 13 au 17 Avril 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

Riz chili végétal et haricot rouge



Sauté de porc au jus
Sauté de dinde sauce tomate



Chou fleur brisure en béchamel
Et blé



Fromage blanc



Coulommiers

Fruit de saison



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



Barre bretonne
Purée de fruits
Lait $\frac{1}{2}$ écrémé



Concombre



Sauté de bœuf aux herbes



Coquillettes semi complète
Emmental râpé



Yaourt brassé jus de citron



Viennoiserie
Fruit



Salade verte et emmental



Fajitas de pomme de terre, carotte, cheddar, oignon



Journée bleue proposée par le groupe scolaire Littré

Dés de colin d'Alaska
sauce crème herbes

Semoule



Yaourt nature



Dessert lacté à boire à la myrtille

Pain et fromage frais
Petit fromage frais
Fruit



Certification environnementale niveau 3



Tout commence au quotidien



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 20 au 24 Avril 2026 Vacances scolaires



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
Sauté de dinde sauce moutarde	Tomate	Céleri rémoulade	Salade verte Et cantal	Farfalles sauce tomate lentille corail égréné végétal
Ratatouille Et riz	Poisson blanc meunière et quartier de citron	Boulgour sauce haricot rouge mais tomate	Steak haché de bœuf au jus	Coulommiers
Fromage fondu vache qui rit	Purée de patate douce	Yaourt nature	Petits pois mijotés	Fruit de saison
Fruit de saison			Beignet au chocolat	
Pain et barre de chocolat Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et confiture Petit fromage frais Fruit	Barre bretonne Fruit	Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Fruit	Pain et fromage fondu Purée pomme fraise



Certification environnementale niveau 3



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 27 Avril au 01 Mai 2026 Vacances scolaires



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

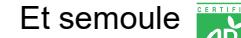
Mercredi

Jeudi

Vendredi

Poulet jus aux herbes

Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)
Et semoule



Camembert



Fruit de saison

Compote de pomme coing
Petit beurre
Lait nature

Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale



Yaourt nature

Fruit de saison



Pain et confiture
Purée de fruits
Lait nature

Carotte râpée
Vinaigrette aux herbes
Et gouda



Hoki sauce tomate et paprika crémée

Chou fleur et pommes de terre

Tomate

Sauté de dinde
sauce au curry



Lentilles

Dessert lacté gélifié
saveur vanille

Pain
et fromage frais
Fruit

Férié



Certification environnementale niveau 3



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