























Menus de la Semaine du 02 au 06 mars 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>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Merlu  bretonne (crème champignons, poireaux)</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fromage fondu Croc lait </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et confiture Fruit Lait nature </p>	<p>Omelette nature </p> <p>Epinards branches béchamel et coquillettes  semi complète</p> <p>Fromage fondu Croc lait </p> <p>Compote de pomme coing Petit beurre Lait nature</p>	<p>Carottes et céleri râpés </p> <p>Rôti de veau  sauce romarin</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Madeleine Fruit Lait nature</p>	<p>Salade verte </p> <p>Tarte au fromage (mozzarella et emmental)</p> <p>Banane </p> <p>Sauce chocolat</p> <p>Pain  et fromage frais Purée de fruits</p>	<p>Salade de pâtes , sauce cocktail Et cantal </p> <p>Sauté de dinde  au jus</p> <p>Jardinière de légumes et pomme de terre</p> <p>Purée de pommes et abricots</p> <p>Pain et beurre Yaourt nature  Fruit </p>



Végétarien



Produit de la mer
durable



Décongelé



Produit
Français



Label rouge



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Charolais



AOP



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 09 au 13 mars 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
				
	<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  	<i>κέικ πορτοκάλι</i> Cake à l'orange	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Banane  
Fromage fondu  Pain Fruit	Viennoiserie Fruit	Cake noix de coco Lait $\frac{1}{2}$ écrémé nature 	Lait nature  Pain et beurre Purée de fruits	Brioche Yaourt nature  Fruit



Végétarien



Produit de la mer
durable



Décongelé



Produit
Français



AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



Label rouge



BLEU
BLANC
CŒUR



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Charolais



AOP



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 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
	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	Madeleine Purée pomme fraise Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et fromage frais Fruit	Barre bretonne Fruit
Pain et miel Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et confiture Petit fromage frais nature Fruit			



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



Label rouge



Certification Environnementale Niveau 2



Charolais



AOP



Certification environnementale niveau 3



noetpapille.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 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
				« Le Japon au printemps » proposé par les élèves de Litté élémentaire
	Salade verte 	Chou rouge 		Carotte râpée, concombre 
Coquillettes  sauce crème de courgettes aux petits pois	Dés colin d'Alaska  sauce basquaise	Poulet  au jus	Semoule  sauce curry pois chiche  épinard 	Sauté bœuf  sauce aigre douce
	Lentilles mijotées	Haricots verts et boulgour  		Riz thaï
Fromage blanc 	Yaourt nature 	Yaourt brassé jus de citron 	Tomme blanche	Dessert lacté à boire à la mangue
Fruit de saison 			Fruit de saison 	
Pain et barre de chocolat Purée de fruits  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain  et confiture Petit fromage frais nature Fruit	Barre bretonne Fruit	Madeleine Compote pomme fraise allégée en sucre Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et fromage frais Fruit 



Végétarien



Produit de la mer
durable



Décongelé



Produit
Français



Label rouge



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Charolais



AOP



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 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
	Endives Cantal	Céleri rémoulade		Chou blanc
Merlu	Sauté de porc sauce estragon	Sauté de bœuf origan tomate	Riz sauce tomate	Omelette emmental Sauce tomate
Penne semi complet	Sauté de dinde sauce au curry	Semoule	lentille corail égrené végétal	Bouquetière de légumes
Fromage frais Rondele	Carottes persil	Yaourt nature	Gouda	Riz au lait
Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat		Fruit de saison	
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



Végétarien



Produit de la mer
durable



Décongelé



Produit
Français



Label rouge



Bleu Blanc
Cœur



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Charolais



AOP



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 06 au 10 avril 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
Férié - Lundi de Pâques	Radis et beurre		Tomate	Carottes râpées Et gouda
	Galette de lentilles	Oeuf dur béchamel	Spaghetti bolognaise de boeuf	Merlu sauce crème
	Purée à la patate douce	Epinard branche Et penne	Crème dessert saveur vanille	Duo de haricots beurres et verts persillés
	Yaourt nature	Coulommiers	Fruit de saison	Gâteau moelleux au chocolat Oeuf en chocolat
	Pain et beurre Lait nature Fruit	Cake carotte Fruit	Fromage frais Pain Fruit	Lait nature Madeleine Fruit



Végétarien



Produit de la mer
durable



Décongelé



Produit
Français



Label rouge



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Charolais



AOP



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 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  chili végétal et haricot rouge</p> <p> Fromage blanc</p> <p> Fruit de saison</p> <p>Madeleine Purée pomme fraise Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>	<p> Sauté de porc au jus  Sauté de dinde sauce tomate</p> <p>Chou fleur brisure en béchamel Et blé</p> <p>Coulommiers</p> <p> Fruit de saison</p> <p>Barre bretonne Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>	<p>Concombre</p> <p> Sauté de bœuf aux herbes</p> <p>Coquillettes semi complète Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé jus de citron</p> <p>Viennoiserie Fruit</p>	<p>Salade verte et emmental</p> <p>Fajitas de pomme de terre, carotte, cheddar, oignon</p> <p>Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade)</p> <p> Pain et fromage frais Fruit</p>	<p>Journée bleue proposée par le groupe scolaire Littré</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce crème herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Dessert lacté à boire à la myrtille</p> <p>Pain  et confiture Petit fromage frais Fruit</p>



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



Label rouge



Certification Environnementale Niveau 2



Charolais



AOP



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



Tout commence au quotidien

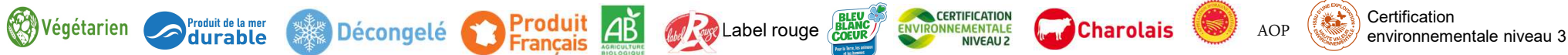
Menus de la Semaine du 20 au 24 Avril 2026 **Vacances scolaires**



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



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 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>Poulet  jus aux herbes</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Et semoule </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Compote de pomme coing Petit beurre Lait nature</p>	<p></p> <p>Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et confiture Purée de fruits Lait nature </p>	<p>Carotte râpée Vinaigrette aux herbes Et gouda </p> <p>Hoki  sauce tomate et paprika crémée</p> <p>Chou fleur et pommes de terre</p> <p>Smoothie framboise basilic</p> <p>Marbré au chocolat Lait nature</p>	<p>Tomate </p> <p>Sauté de dinde sauce au curry </p> <p>Lentilles</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Pain  et fromage frais Fruit</p>	<p>Férié</p>



Végétarien



Produit de la mer durable



Décongelé



Produit Français



Label rouge



Certification ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Charolais



AOP



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