

Menus de la Semaine du 21 au 25 septembre 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
Saucisse de Strasbourg (porc) Saucisse de volaille façon chipolata Purée de chou fleur  Yaourt nature   Fruit de saison   Vienniserie Fromage blanc type suisse 	Roti de bœuf  Sauce saveur kebab Crumble de carotte et potiron Coulommiers   Fruit de saison   Pain et barre de chocolat Purée de fruits Lait nature	Carottes râpées Et dès de mimolette Colin d'Alaska sauce crème  Haricots beurre persillés Fusillis  Purée de pomme  Barre bretonne Fruit	Grève	Pastèque    Couscous végétal aux 5 légumes, raisins secs, pois chiches Et semoule  Dessert lacté gélifié saveur vanille Madeleine Compote Lait nature 



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