

Menus de la Semaine du 31 août au 04 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
			Menu de rentrée	
		Melon	Tomates Mozzarella	Salade verte Et dès d'emmental
	Pennes semi-complets, haricots rouges, carottes, petits pois et billes de mozzarella	Roti de bœuf Sauce romarin	Colin d'Alaska pané au riz soufflé citron	Parmentier de canard et purée de pomme de terre
	Coulommiers	Petits pois mijotés boulgour	Pomme de terre quartier avec peau	
	Fruit de saison	Yaourt nature	Glace rocket (ananas, orange, framboise)	Compote de pomme allégée en sucre
	Pain et confiture Fruit Yaourt nature	Madeleine Fruit Lait nature	Pain et fromage frais Purée de fruits	Marbré chocolat Yaourt nature



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



Menus de la Semaine du 07 au 11 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
Macaronis sauce légumes minestrone Yaourt aromatisé framboise Fruit de saison Viennoiserie Lait nature	Sauté de porc Sauce moutarde Emincé de dinde Sauce façon Vallée d'Auge Chou fleur et pommes de terre béchamel Fromage fondu Carré Fruit de saison Fromage fondu Pain Fruit	Pastèque Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental Semoule sauce tomate Crème dessert saveur caramel Cake à la noix de coco Fruit	Poulet rôti Sauce basquaise Haricots beurre persillés Riz Edam Fruit de saison Brioche Lait nature Purée de pomme	Céleri râpé Et dès d'emmental Merlu Sauce aux épices douces Purée St Germain (carottes, pois cassés) Cake nature Pain et beurre Yaourt nature 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 14 au 18 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
 Coquillettes semi complètes Sauce tomate lentille égrené végétal Yaourt aromatisé Fruit de saison  Pain et miel Purée de fruits Lait nature	Salade verte et dès de cantal  Hoki  sauce coco citron vert Purée de courgettes  Liégeois au chocolat Pain et confiture Fromage blanc type suisse Fruit	Tomate Et dès de mimolette  Emincé de dinde jus aux herbes  Ratatouille Blé  Purée de pomme/pêche  Madeleine Purée pomme fraise Lait nature 	Concombres  Raviolis de dinde et bœuf Semoule au lait Pain et fromage frais Fruit	 Chili végétal, haricots rouges Et riz  Camembert  Fruit de saison  Barre bretonne Purée de fruits



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 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
				
			Menu Indien	
Pastèque 	Saucisse de Strasbourg (porc) Saucisse de volaille façon chipolata	Roti de bœuf  Sauce saveur kebab	Samoussa de légumes सब्ज़ी समोसा (<i>Sabzi Samosa</i>)	Tomates  Et dès de mimolette
Couscous végétal aux 5 légumes, raisins secs, pois chiches Et semoule 	Purée de chou fleur 	Crumble de carotte et potiron	Dahl de lentilles corail Riz  मसूर दाल और चावल (<i>Masoor Dal aur Chawal</i>)	Colin d'Alaska sauce crème 
Yaourt nature 		Coulommiers 		Haricots beurre persillés Fusillis 
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Clafoutis lait de coco mangue आम और नारियल दूध क्लाफूती (<i>Aam aur Nariyal Doodh Clafoutis</i>)	Purée de pomme 
Viennoiserie Fromage blanc type suisse 	Pain et barre de chocolat Purée de fruits Lait nature	Barre bretonne Fruit	Madeleine Purée pomme fraise Lait nature 	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 28 septembre au 02 octobre 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
	Recette découverte			
Riz  , colombo de pois chiche 	Chips maïs oignons confits crème fromagère Fourme d'Ambert 	Carottes râpées  Vinaigrette fromage blanc 		Salade verte  
	Macaronis semi complets  sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise Et mozzarella/cheddar râpé	Merlu  sauce curry	Spaghetti  Sauce façon bolognaise aux lentilles vertes 	Boulettes de bœuf  Sauce tomate
Petit fromage blanc sucré		Courgettes persillées Blé 	Fromage frais Rondelé 	Purée de patate douce
Fruit de saison 	Fruit de saison  	Purée de pomme/banane  	Fruit de saison  	Cake au yaourt
Marbré au chocolat Purée de fruits Lait nature 	Pain  et fromage frais Fruit	Cake aux poires Lait nature 	Petit beurre Lait nature Fruit de saison	Pain et beurre Fromage blanc type suisse  Compote de poire allégée en sucre



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

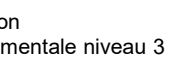
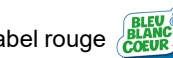
Menus de la Semaine du 05 au 09 Octobre 2026



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 de lentilles et dès de cantal    Moussaka végétarienne (aubergine, sauce béchamel, bolognaise égrené végétal)   Fruit de saison   Brioche  Yaourt nature  Purée de pomme	Tomates Et dés d'emmental     Merlu sauce crème aux herbes  Petits pois  Semoule au lait  Pain et beurre  Lait nature  Fruit 	Radis beurre  Coquillettes semi complètes sauce champignon à la crème Et emmental râpé  Compote de pomme/banane allégée Cake nature Fruit	Emincé de dinde sauce aux olives  Haricots verts persillés Semoule   Fromage fondu Croc lait  Fruit de saison   Lait nature  Madeleine Fruit	 Menu Cubain Salade de haricots rouges et tomate aux épices chili <i>Ensalada de frijoles rojos y tomate con especias chili</i> Ropa vieja (Egrené de bœuf , poulet  à la cubaine, riz  et pois chiche aux épices) (carne desmechada , pollo  a la cubana, arroz  y garbanzos especiados) Flan à la vanille <i>Flan de vainilla</i> Fromage frais  Pain  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



Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 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
		SEMAINE D'ANIMATION : LE PAIN		Menu proposé par les élèves d'élémentaires de l'école St Benoît
 Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale Emmental   Brioche perdue myrtilles 	 Pain bruschetta, mayonnaise, pesto rosso, œuf et salade verte Colin d'Alaska  pané au riz soufflé Pommes de terre vapeur Ketchup Fruit de saison  	Rôti de dinde issu  sauce barbecue Brocolis Pommes de terre vapeur Fromage frais Saint Môret   Fruit de saison  	Chou rouge   Riz   cari au butternut et lentilles Yaourt nature  	Carottes râpées   Torsades  sauce tomate façon bolognaise égrené de bœuf Ile flottante
Madeleine Fruit Lait nature 	Pain et fromage frais Purée pomme fraise 	Viennoiserie Fruit	Barre bretonne Purée de fruits Lait nature 	Pain et confiture Fromage blanc type suisse Fruit 



Végétarien



Décongelé



Label rouge



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 19 au 23 Octobre 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
Omelette  	Salade verte   Et dés d'emmental  	Feuilleté fromage fondu	Concombres  	Nuggets de poulet Ketchup
Blé  Jardinière de légumes	Parmentier au colin d'Alaska purée brocolis 	Steak haché de bœuf Sauce tomate 	Penne semi-complètes pois chiches à la marocaine et raisins secs  	Riz 
Coulommiers  		Carottes, haricots verts, petits pois Semoule 		Fromage fondu Croc lait  
Fruit de saison  	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison  	Yaourt aromatisé vanille 	Banane topping chocolat
Pain et barre de chocolat Purée de fruits Lait nature 	Pain et confiture Fromage blanc type suisse Fruit 	Barre bretonne Lait nature 	Madeleine Lait nature  Purée pomme fraise	Pain et fromage fondu Fruit 



Végétarien



Produit de la mer
durable



Décongelé



Produit
Français



Label rouge



Bleu Blanc
Cœur



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 26 au 30 Octobre 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
Pomelos et sucre	Salade de lentilles		Céleri rémoulade	
Merlu  sauce tomate paprika crémée	 Fajitas égrené végétal aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Emincé de dinde  sauce 4 épices	Sauté de bœuf  Sauce aigre douce	Tajine marocain pois chiche  Semoule 
Carottes		Chou fleur Coquillettes 	Purée de potiron	Cantal 
Riz au lait	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Yaourt nature  	Fromage frais Fraidou	Fruit de saison  
Compote de pomme coing Petit beurre Lait nature 	Pain et beurre  Fromage blanc type suisse	Marbré au chocolat Lait nature 	Pain et confiture Purée de fruits Yaourt nature 	Pain et fromage frais  Fruit



Végétarien



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