

Menus de la Semaine du 02 au 06 novembre 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			
Salade verte et dés d'emmental	Samoussa de légumes सब्जी समोसा (Sabzi Samosa)		Carottes râpées et dés de mimolette	Soupe de lentille
Merlu sauce champignon crème	Dahl de lentilles corail Riz मसूर दाल और चावल (Masoor Dal aur Chawal)	Sauté de bœuf sauce tomate origan	Sauté de porc Sauce tomate origan Sauté de dinde Sauce romarin	Blé sauce haricot rouge, carotte, petit pois et billes mozzarella
Carottes Torsades		Boulgour Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Semoule Haricots verts	
Fruit de saison	Clafoutis lait de coco mangue आम और नारियल दूध क्लाफूती (Aam aur Nariyal Doodh Clafoutis)	Yaourt aromatisé framboise	Compote pommes/bananes allégées en sucre	Fruit de saison
Pain et confiture Fruit Yaourt nature	Compote de pomme coing Petit beurre Lait nature	Madeleine Purée de fruit Lait nature	Pain et fromage frais Fruit	Marbré chocolat Yaourt nature



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 09 au 13 novembre 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
Riz   sauce curry, pois chiche, épinards Edam   Fruit de saison   Viennoiserie Lait nature	Soupe de légumes (carotte, céleri, navet, oignon) Sauté de bœuf   Sauce chasseur Epinards à la béchamel Pommes de terre Yaourt nature   Fromage fondu Pain Fruit	FERIE - ARMISTICE 1918	Colin d'Alaska sauce crème aux herbes  Penne semi complet   Fromage fondu Croc lait   Fruit de saison   Brioche Lait nature Purée de pomme	Chou rouge   et dès de mimolette Burrito bowl (riz, pois chiche, mais, guacamole, cheddar, tomate) Cake aux poires Pain et beurre Yaourt 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



Menus de la Semaine du 16 au 20 novembre 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
	Soupe de légumes  (carotte, poireau, h. verts, chou fleur, p. pois, céleri, chou rave, brocolis)		Carottes râpées et dès d'emmental  	Betterave vinaigrette sauce fromage blanc ciboulette 
Merlu  Sauce tomate	Coquillettes  sauce fromage tartiflette et emmental râpé 	Paella garnie (poulet  , colin Alaska 	Dinde sautée  Sauce moutarde	Boulgour  aux légumes mexicains 
Semoule  Brocolis		Fromage blanc type suisse  	Purée de potiron et de butternut	
Gouda				
Fruit de saison  	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Compote de pommes allégée en sucres	Cake aux pommes
Pain  et miel Purée de fruits  Lait nature 	Pain  et confiture Fromage blanc type suisse  Fruit	Madeleine Purée pomme fraise Lait nature 	Pain et fromage frais  Purée de fruits 	Barre bretonne 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 23 au 27 novembre 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 proposé par les élèves de l'école St Benoit	
	Chou rouge 	Salade verte 	Soupe de potiron	
Couscous aux 5 légumes 	Macaroni semi complet sauce façon bolognaise colin d'Alaska 	Nuggets à l'emmental 	Sauté de dinde sauce barbecue 	Boulette de bœuf sauce tomate 
Coulommiers 		Boulgour Haricots verts 	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre Carottes 
Fruit de saison 	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Compote pommes et pêches allégée en sucre	Pancakes caramel beurre salé	Yaourt aromatisé vanille 
Pain  et barre de chocolat Fromage blanc type suisse 	Viennoiserie Purée de fruits  Lait nature 	Barre bretonne Fruit	Madeleine Lait nature  Fruit	Pain et fromage frais  Purée pomme fraise



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 30 au 04 décembre 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
Spaghetti  sauce façon bolognaise aux lentilles vertes  Fromage frais Tartare Fruit de saison  Marbré au chocolat Purée de fruits Lait nature 	Endives et dès de cantal   Sauté de porc  Sauce moutarde à l'ancienne Sauté de dinde  Sauce au curry Petits pois Blé  Compote de pomme allégée en sucre Pain  et fromage frais Fruit	Soupe de légumes racines (carottes, céleri, chou, navet jaune) et emmental râpé  Hachi parmentier de bœuf  Fruit de saison   Cake aux poires Lait nature 	Carottes râpées   Merlu  Sauce aux agrumes Semoule  Cake au yaourt Petit beurre Lait nature  Fruit de saison 	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale  Yaourt nature   Fruit de saison   Pain  et beurre Fromage blanc type suisse  Compote de poire allégée en sucre



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

Menus de la Semaine du 07 au 11 décembre 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 Sénégalais 			Menu Japonais 
Riz  chili sin carne  Fromage frais Petit Louis Fruit de saison   Brioche Yaourt nature  Purée de fruit 	Samoussa ak légumes <i>Samoussa de légumes</i> Yassa guinar Poulet  Yassa Ceeb  Riz Kèkk bu naturel <i>Cake nature</i> Pain  et beurre Lait nature  Fruit	Sauté de veau  au jus Jardinière de légumes Fusilli  Yaourt nature   Fruit de saison   Cake nature Purée de pomme	Chou rouge  et dés de mimolette  Duo colin d'Alaska et saumon pacifique sauce tomate  Pennas  Purée de pomme  Lait nature  Madeleine Fruit	白菜 甘酸っぱい醤油ドレッシング <i>Chou chinois vinaigrette soja aigre douce</i> 野菜入りご飯 照り焼きソース ゆで卵添え <i>Riz  légumes sauce teriyaki et œuf dur </i> ココナッツケーキ <i>Cake à la noix de coco</i> Fromage frais  Pain  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 14 au 18 décembre 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
Colin d'Alaska  Pané au riz soufflé Jardinière de légumes Riz  Fromage fondu Vache qui rit  Fruit de saison  Madeleine Fruit Lait nature 	Soupe de chou fleur Blé  sauce butternut, carottes, ricotta et fromage de brebis Fruit de saison  Pain et fromage frais  Purée pomme fraise	Carottes râpées vinaigrette  Rôti de bœuf sauce au thym  Petit pois et blé  Crème dessert caramel Viennoiserie Fruit	 Repas de fête de fin d'année Sauté de chapon sauce pain d'épices Pommes de terre röstis Buchette de chèvre  Gâteau façon financier aux épices de Noël Père Noël en chocolat et sa clémentine Barre bretonne Purée de fruits  Lait nature 	Farfalles, pois chiches à la marocaine  Camembert  Fruit de saison  Pain  et confiture Fromage blanc type suisse 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 21 au 25 décembre 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 volaille façon chipolata	Carottes râpées 		Salade verte et dés d'emmental 	
Pommes de terre vapeur Epinards à la béchamel	Semoule  korma végétarien chou fleur 	Cappelletti épinard tofu 	Duo colin d'Alaska et saumon pacifique sauce citron et céleri 	Férié
Fromage blanc type suisse 		Brie	Riz safrané Carottes 	
Fruit de saison 	Dessert lacté gélifié au chocolat	Fruit de saison 	Compote pomme banane allégée en sucre	
Pain  et barre de chocolat Purée de fruits  Lait nature 	Pain  et confiture Fromage blanc type suisse  Fruit	Barre bretonne Lait nature 	Fruit Pain et fromage fondu 	



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 décembre au 01 Janvier 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
Merlu  sauce crème aux herbes Cordiale de légumes Riz  Gouda Fruit de saison  Compote de pomme coing Petit beurre Lait nature 	Feuilleté au fromage fondu Gratin pomme de terre, champignons et fromage tartiflette  Compote de poire allégée en sucre Pain  et beurre Fromage blanc type suisse  Fruit	Coleslaw Sauté de dinde sauce au thym  Blé  sauce tomate Butternut et poêlés de champignons Crème dessert saveur vanille Pain et fromage frais  Fruit	Macaroni semi complet sauce façon bolognaise aux lentilles vertes et emmental râpé  Fromage fondu Vache qui rit Fruit de saison  Pain  et confiture Purée de fruits Yaourt nature 	Férié



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