





















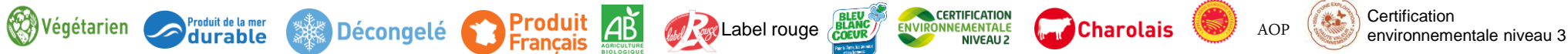
Menus de la Semaine du 04 au 08 mai 2026



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 CM2 de l'école Madame	
	Salade verte  	Carotte râpée  	Tomates  mozzarella	
		dés d'emmental 	vinaigrette basilic 	
	Omelette à l'emmental 	Hoki  sauce basilic	Poulet rôti  au jus	Férié
Riz  , chili végétal aux haricots rouges 		Brocolis		
	Coquillettes  Sauce tomate	Pomme de terre vapeur	Spaghettis 	
Emmental 				
	Yaourt nature 	Purée de pomme 	Glace à l'eau saveur framboise, ananas, orange	
Fruit de saison 				
Compote de pomme coing	Pain et confiture	Madeleine	Pain  et fromage frais	
Petit beurre	Fruit	Fruit	Purée de fruits	
Lait nature	Lait nature 	Lait 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



Menus de la Semaine du 11 au 15 mai 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 verte dés de cantal	Concombre		
Merlu sauce échalote	Semoule Courgettes façon caponata et câpres	Sauté de veau sauce romarin	Férié	
Ratatouille Boulgour		Penne semi complète		
Fromage frais St moret	Crêpe sucrée Sauce caramel	Ile flottante		
Fruit de saison				
Viennoiserie Lait $\frac{1}{2}$ écrémé nature	Fromage fondu Pain Fruit	Cake à la cannelle Fruit		



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

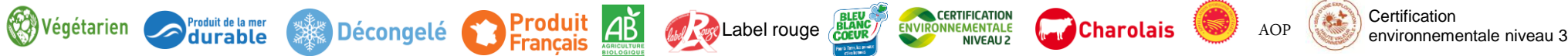
Menus de la Semaine du 18 au 22 mai 2026



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
			La Grèce 	
Dés colin d'Alaska  sauce crème	Tomate   Sauté de bœuf  sauce moutarde à l'ancienne	Blé  sauce crème de courgette aux légumes et pois gourmand 	Χωριάτικη (αγγούρι, ντομάτα, πρόβειο τυρί, ελιές) Salade grecque (concombre, tomate, dés de brebis, olives noires) χορτοφαγικός μουςακάς (μελιτζάνα, μπιζέλια ξεφλουδισμένα, μπεσαμέλ, τριμμένο τυρί Έμενταλ) Moussaka végétarienne (cubes d'aubergines,  égrené de pois  , béchamel et emmental râpé) Κέικ με ανθόνερο Cake à la fleur d'oranger	Macédoine à la mayonnaise Macaronis  semi complet sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise Emmental râpé 
Riz 	Carotte Orge perlée 	Gouda		
Fromage frais  	Yaourt nature  	Fruit de saison  		Fruit de saison  
Fruit de saison  	Pain  et confiture Petit fromage frais Fruit	Madeleine Purée pomme fraise Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel Fruit 	Barre bretonne Purée de fruit
Pain et miel Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 				



noaetpapille.fr Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...



















Menus de la Semaine du 25 au 29 mai 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>FERIE - LUNDI DE PENTECOTE</p>	<p>Colin d'Alaska pané riz soufflé </p>	<p>Melon </p>	<p>Tomate mozzarella </p>	<p>Menu proposé par les CM2 de l'école Madame</p>
	<p>Petits pois carotte</p>	<p>Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (pois chiches)</p>	<p>Spaghettis bolognaise de lentilles  , </p>	<p>Concombre  </p>
	<p>Pont l'Evêque  </p>	<p>Yaourt nature  </p>	<p>Purée de pommes et fraises</p>	<p>Saucisse de volaille façon chipolata</p>
	<p>Fruit de saison  </p>	<p>Pain et barre de chocolat</p>	<p>Madeleine</p>	<p>Pomme de terre en quartier avec peau</p>
	<p>Purée de fruits Lait ½ écrémé </p>	<p>Barre bretonne Fruit</p>	<p>Purée pomme fraise Lait ½ écrémé</p>	<p>Banane Sauce chocolat </p>
				<p>Pain et fromage frais ½ sel Fruit </p>



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 01 au 05 juin 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>Boulgour , dahl de lentilles vertes </p> <p>Coulommiers  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Marbré au chocolat Purée de fruits Lait nature </p>	<p>Tomate  </p> <p>Riz  , chili sin carne </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pain  et fromage frais Fruit</p>	<p>Salade verte, radis et vinaigrette miel</p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Brocolis Pommes de terre</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Gâteau aux haricots blancs, pommes et cannelle Lait nature </p>	<p>Paella garnie sans crustacés (poulet , colin Alaska )</p> <p>Fromage frais St Môret  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Petit beurre Lait nature Fruit de saison</p>	<p>Concombres rondelles et dés de cantal  </p> <p>Merlu  sauce citron persillée</p> <p>Ratouille Blé </p> <p>Cake à la noix de coco</p> <p>Pain et beurre Petit fromage frais nature </p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>



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 08 au 12 juin 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>Les Etats-Unis</p>	
<p>Sauté de dinde  jus aux oignons</p> <p>Carotte persillée</p> <p>Semoule </p> <p>Gouda  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Brioche</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Courslaw (courgette, carotte, mayonnaise)</p> <p>Torsades  sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise </p> <p>Yaourt aromatisé vanille  </p> <p>Pain et beurre</p> <p>Lait nature </p> <p>Fruit</p>	<p>Boulettes de bœuf  sauce barbecue</p> <p>Haricot vert persillé</p> <p>Riz </p> <p>Fromage fondu</p> <p>Croc lait  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Cake à la carotte</p> <p>Fruit</p>	<p>Cucumber sticks and cream cheese and chive sauce</p> <p>Bâtonnets de concombre et sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Fish burger (breaded Alaska pollock, cheddar ans tartar sauce)</p> <p>Fish burger (Colin alaska pané , cheddar et sauce tartare)</p> <p>Potatoes</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Apple fritter </p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Lait nature </p> <p>Madeleine</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate  </p> <p>Mélange 5 céréales aux épices, pois chiche, tomate et œuf </p> <p>Gâteau au yaourt</p> <p>Fromage frais</p> <p>Pain </p> <p>Fruit</p>



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 15 au 19 juin 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
		Melon	Salade verte	
Nuggets emmental	Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule (pois chiches)	Sauté de veau sauce aux herbes	Emincé de dinde au jus	Hoki sauce crème
Printanière de légumes	Emmental	Carottes Lentilles	Purée de courgette et emmental râpé	Pennes semi-complète
Fromage frais Fraidou nature	Fruit de saison	Yaourt nature	Clafoutis aux fraises	Coulommiers
Fruit de saison	Barre bretonne Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Viennoiserie Fruit	Pain et fromage frais $\frac{1}{2}$ sel Fruit	Fruit de saison Petit fromage frais Fruit



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

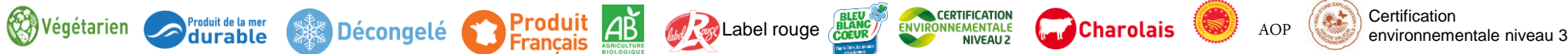
Menus de la Semaine du 22 au 26 juin 2026



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>Blé  , pois chiche à la marocaine et raisins secs </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et barre de chocolat Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>	<p>Concombre </p> <p>Colin d'Alaska  et purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc type suisse  </p> <p>Pain  et confiture Petit fromage frais Fruit</p>	<p>Sauté de bœuf sauce poivrade </p> <p>Brocolis persillés Semoule </p> <p>Fromage fondu vache qui rit  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Barre bretonne Lait $\frac{1}{2}$ écrémé</p>	<p>Pastèque  </p> <p>Coquillettes semi complet sauce crème de courgettes et petits pois Emmental râpé  </p> <p>Smoothie pomme pêche</p> <p>Madeleine Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée pomme fraise</p>	<p>Tomate mozzarella  </p> <p>Poulet rôti  sauce aigre douce</p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>Cake fraise menthe</p> <p>Pain et fromage fondu Fruit </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, ...






















Menus de la Semaine du 29 juin au 03 juillet 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
		Tomate  		Salade verte  
Dahl de lentilles corail et riz  	Omelette  	Steak haché de bœuf au jus 	Duo de colin d'Alaska et saumon sauce basilic 	Fajitas à la dinde aux haricots rouges, salade et sauce végétale 
Petit fromage blanc sucré	Purée de carotte et pommes de terre	Courgettes persillées	Ratatouille Blé 	
Fruit de saison  	Emmental  	Dessert lacté à boire coco	Fromage fondu  	Abricotier (clafoutis aux abricots) 
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 Lait nature 	Pain  et fromage frais Fruit



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