

Menus de la Semaine du 06 au 10 Juillet 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
			Menu plaisir	
		Pastèque	Concombres	
		Haché de veau sauce au jus	Nuggets à l'emmental	Penne semi complet sauce colin Alaska
	Korma de riz, brunoise provençale et petits pois	Ratatouille	Haricots verts pommes de terre	pois chiche tomate façon bolognaise
	Fromage frais St Môret	Pennες		Coulommiers
	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Glace rocket (framboise, ananas, orange)	Fruit de saison
	Pain et confiture Fruit Lait nature	Madeleine Fruit Lait nature	Pain et beurre Yaourt nature Fruit de saison	Pain et fromage frais 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



Menus de la Semaine du 13 au 17 Juillet 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
Riz  sauce tomate  lentille corail,  égrené végétal  Camembert   Fruit de saison   Viennoiserie  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé nature 	Férié	Tomate  mozzarella  Sauté bœuf  sauce au thym  Courgettes  à la provençale  Beignet à la framboise  Barre Bretonne Fruit	Crêpe à l'emmental Merlu  sauce au citron céleri Purée de petits pois Fruit de saison   Pain et fromage fondu Fruit 	Melon  Macaronis  semi complet sauce lentille verte et tomate  Yaourt nature   Brioche Yaourt nature  Purée de pomme



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 20 au 24 Juillet 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
Sauté de dinde  sauce tomate origan Coquillette semi complète  Brie   Fruit de saison   Pain et miel Purée de fruits Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Concombre façon tzatziki  Boullgour , dahl de lentilles beluga  Fromage blanc aromatisé aux fruits Pain et confiture Fromage blanc type suisse  Fruit	Pastèque   Sauté de bœuf sauce au thym  Ratatouille et riz  Yaourt nature   Madeleine Purée pomme fraise Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale  Pont l'Evêque   Fruit de saison   Pain et fromage frais Fruit 	Carottes râpées   Colin  sauce bretonne (crème, champignon, poireaux) Purée crêcy (carottes et pommes de terre) Emmental râpé Beignet aux pommes  Barre bretonne Purée de 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 27 au 31 Juillet 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
	Melon		Tomates  	
Saucisse de volaille Façon chipolata	Orge perlée  sauce crème, petits pois, courgette champignon, pois gourmand 	Hoki  sauce crème tomate	Poulet  jus aux herbes	Couscous végétal aux cinq légumes et raisin secs, semoule et pois chiches 
Haricots verts à l'ail et penne 		Cordiale de légumes et riz 	Purée de pommes de terre	Emmental  
Fromage fondu Vache qui rit  	Yaourt aromatisé framboise 	Petit fromage blanc au lait entier et sucre	Gâteau Basque 	Fruit de saison  
Fruit de saison  		Fruit de saison  		
Viennoiserie Lait $\frac{1}{2}$ nature 	Pain et barre de chocolat Purée de fruits  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Barre bretonne Fruit 	Madeleine Purée pomme fraise Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	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

Menus de la Semaine du 03 au 07 août 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
Radis beurre		Pastèque	Concombres	
Jambon de dinde	Korma de riz, brunoise provençale et petits pois	Rôti de bœuf Sauce au jus	Nuggets à l'emmental	Penne semi complet sauce colin Alaska
Blé sauce tomate		Ratatouille	Haricots verts et pommes de terre	Pois chiche tomate façon bolognaise
Fromage blanc nature	Fromage frais St Môret	Yaourt aromatisé vanille	Glace rocket (framboise, ananas, orange)	Coulommiers
	Fruit de saison			Fruit de saison
Marbré chocolat Lait nature	Pain et confiture Fruit Lait nature	Pain au chocolat Lait nature	Pain et fromage frais Purée de fruits	Pain et beurre Fromage blanc type suisse Compote de pomme 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 10 au 14 août 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
Riz  sauce tomate lentille corail, égrené végétal  Camembert   Fruit de saison   Pain et beurre Purée de fruit  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé nature	Melon   Macaronis  semi complet sauce lentille verte et tomate  Yaourt nature   Lait $\frac{1}{2}$ écrémé nature Barre bretonne	Tomate   mozzarella Sauté bœuf   sauce au thym Courgettes à la provençale et pommes de terre Muffin vanille pépites de chocolat Marbré au chocolat Fruit 	Feuilleté au fromage fondu Merlu  sauce au citron céleri Purée de petits pois Fruit de saison   Pain et fromage fondu  Purée de pomme	Salade verte   Omelette   à l'emmental Carotte et boulgour Fruit de saison   Brioche Yaourt 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 17 au 21 août 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
Sauté de dinde  sauce tomate origan Coquillettes semi complètes  Brie Fruit de saison   Pain et miel Purée de fruits  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Concombre  façon tzatziki Boullgour  , dahl de lentilles beluga  Fromage blanc aromatisé aux fruits Pain et confiture Fromage blanc type suisse  Fruit	Pastèque   Sauté de bœuf sauce au thym  Ratatouille et riz  Yaourt nature   Madeleine Purée pomme fraise Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale  Pont l'Evêque   Fruit de saison   Pain et fromage frais Fruit 	Carottes râpées   Colin  sauce bretonne (crème, champignon, poireaux) Purée crêcy (carottes et pommes de terre) Emmental râpé Beignet aux pommes  Barre bretonne Purée de 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

Menus de la Semaine du 24 au 28 août 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
	Melon		Tomates  	
Saucisse de volaille Façon chipolata	Orge perlée  sauce crème, petits pois, courgette champignon, pois gourmand 	Hoki  sauce crème tomate	Poulet  jus aux herbes	Couscous végétal aux cinq légumes et raisin secs, semoule et pois chiches 
Haricots verts à l'ail Pennes 		Cordiale de légumes Riz 	Purée de pommes de terre	Emmental  
Fromage fondu Vache qui rit  	Yaourt aromatisé framboise 	Petit fromage frais nature et sucre	Gâteau Basque 	Fruit de saison  
Fruit de saison  		Fruit de saison  		
Marbré au chocolat  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé nature	Pain et barre de chocolat Purée de fruits  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	Barre bretonne Fruit	Madeleine Purée pomme fraise Lait $\frac{1}{2}$ écrémé 	Pain et fromage frais 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