

LUXEUIL-LES-BAINS

édito

Le printemps approche et les saveurs évoluent ! Entre traditions festives et découvertes gourmandes, les équipes du restaurant scolaire ont imaginé un programme coloré et riche en nouveautés pour éveiller la curiosité des enfants.

- En mars, cap sur la **fête de l'Irlande** avec une ambiance conviviale et des animations ludiques.
- En avril, place à la **fête du printemps** pour célébrer le retour des beaux jours. Sans oublier l'**Assiette Découverte** qui mettra en lumière le céleri-rave, légume de saison surprenant et savoureux !

Bonne lecture !

Les animations dans la cantine



"C'EST LA FÊTE !"

Pour bien commencer l'année 2026, les enfants vont célébrer deux moments gourmands et festifs !

- En mars, les enfants voyagent au cœur de l'Irlande à travers une animation joyeuse et festive. Au programme : découverte de ce pays haut en couleur et moment de partage autour d'un menu inspiré des traditions irlandaises.
- En avril, place à la **fête du printemps** ! Une belle occasion de célébrer le renouveau de la nature et de profiter d'un repas plein de fraîcheur. Les enfants seront invités à découvrir les saveurs douces et légères de cette saison.



ZOOM SUR LE CÉLERI RAVE

En avril, dans le cadre de l'animation "Assiette Découverte", c'est le Céleri Rave qui est mis à l'honneur !

Cette animation qui a lieu 5 fois dans l'année met à l'honneur en avril le céleri-rave. Un légume surprenant et plein de caractère ! Les enfants pourront le découvrir sous différentes formes et explorer de nouvelles saveurs. Une belle manière de développer leur curiosité tout en s'amusant.



Rendez-vous sur www.NoetPapille.fr pour prolonger les animations en ligne avec votre enfant.

Prolongez les animations du restaurant scolaire sur www.NoetPapille.fr



NoetPapille.fr



Connectez-vous avec vos enfants et retrouvez des **JEUX** et des **RECETTES**.



SoHappy, l'application de la restauration scolaire pour les familles !



Consultez les menus scolaires sur 30 jours : détails des recettes, labels qualité, allergènes, informations liées au menu



Restez informés sur la restauration de votre enfant (animation, nutrition,...)



Profitez d'idées recettes rapides et équilibrées pour le soir ou le week-end.

Téléchargez l'app



ou sur www.so-happy.fr

Cuisiner en famille

Tartine salée, radis et fromage frais



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 grandes tranches de pain de campagne
- 1 botte de radis
- 150 g de fromage frais
- 1 c-à-soupe de jus de citron
- 1 c-à-soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de ciboulette
- Poivre



C'est parti

- Lavez et coupez la queue des radis, puis coupez-les en fines rondelles.
- Dans un bol, mélangez le fromage frais avec le jus de citron et l'huile d'olive.
- Poivrez légèrement et ajoutez la ciboulette ciselée (coupez en petits morceaux).
- Faites légèrement griller les tranches de pain pour qu'elles soient bien croustillantes.
- Tartinez chaque tranche avec le mélange de fromage frais.
- Répartissez les rondelles de radis par-dessus.
- Parsemez d'un peu de ciboulette.

Le saviez-vous ?

Bon appétit !

Facile à préparer et plein de croquant, le radis est idéal pour les repas de printemps.

Consulter toutes nos recettes sur www.SoHappy.fr

Découvrez toutes les animations 2025/2026 en vidéo !



Semaine du 2 au 6 mars

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MENU VÉGÉTARIEN				
	SALADE VERTE, ENDIVES À LA MIMOLETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	FRIAND AU FROMAGE	TABOULÉ CONCOMBRES
Plat principal	MERLU MÉDAILLON (PMD) SAUCE CURRY	PENNES LÉGUMES SAUCE TOMATE AUX LENTILLES NUGGETS AU FROMAGE	GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHASSEUR (CHAMPIGNONS, CERFEUIL, ESTRAGON, FARINE DE RIZ, OIGNONS...)	RÔTI DE PORC AU MIEL
Garniture	RIZ	*****	*****	HARICOTS VERTS À L'AIL	LENTILLES AU JUS
Produit laitier			FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT	FROMAGE FRAIS CANTAFRAIS	
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT GOÛTER : YAOURT ARÔME DONUTS	FLAN AU CARAMEL (BIO) GOÛTER : PAIN AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC SUCRÉ	COMPOTE POMME FRAISE GOÛTER : FLAN À LA VANILLE BRIOCHETTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON GOÛTER : LAIT AU CHOCOLAT CAKE À LA CAROTTE	YAOURT À LA FRAISE (BIO) GOÛTER : DONUTS, YAOURT NATURE SUCRÉ

Semaine du 9 au 13 mars

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MENU VÉGÉTARIEN			*LE BROCOLIS*	
	SALADE JURASSIENNE ET POIS CHICHES	ENDIVES AUX POMMES	SALADE VERTE ET RADIS VINAIGRETTE AU MIEL	CONCOMBRES MIMOLETTE CÉLÉRI RÉMOULADE	SALADE COLESLAW
Plat principal	SAUTÉ DE BŒUF AU THYM	QUENELLES SAUCE BASQUAISE (SAUCE TOMATE, POIVRONS, LAURIER, THYM, OIGNONS...)	PARMENTIER DE COLIN (PMD) D'ALASKA ET CAROTTES	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	CORDON BLEU DE DINDE
Garniture	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	RIZ	*****	ASSIETTE BIOLOGIQUE FARFALLES, AUX BROCOLIS	RATATOUILLE GRATINÉE
Produit laitier	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		SAINT-NECTAIRE (AOP)		
Dessert	SABLÉS DES FLANDRES GOÛTER : YAOURT ARÔME PAIN AU LAIT	FLAN AU CARAMEL (BIO) GOÛTER : PAIN ET VACHE QUI RIT, BANANE	SMOOTHIE ANANAS PASSION GOÛTER : BROWNIES JUS D'ORANGE	YAOURT À LA FRAISE (BIO) GOÛTER : FLAN VANILLE CAKE MAISON	TARTE AU FLAN GOÛTER : COMPOTE CROISSANT

Semaine du 16 au 20 mars

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE POMMES DE TERRE CIBOULETTE	SALADE NIÇOISE	MENU VÉGÉTARIEN		*FÊTE DE L'IRLANDE*
Plat principal	SAUCISSE FUMÉE / KNACK	CUISSE DE POULET RÔTI AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (BOULETTES DE LENTILLES)	POISSON MEUNIÈRE	RÔTI DE BŒUF AU JUS
Garniture	LÉGUMES DE POTÉE	CAROTTES CUBES PERSILLÉES	*****	POMMES DE TERRE QUARTIER	COURGETTES PERSILLÉES
Produit laitier	SAINT-PAULIN	BRIE	FLAN AUX ŒUFS	CHEDDAR	
Dessert	FRUIT DE SAISON GOÛTER : FLAN VANILLE, GAUFRE	DONUTS GOÛTER : PAIN, PÂTE À TARTINER, BANANE	SALADE DE FRUITS GOÛTER : TARTE AU FLAN, JUS D'ORANGE	CAKE PISTACHE À LA FLEUR D'ORANGER GOÛTER : FLAN AU CARAMEL GÉNOISE À LA FRAISE	YAOURT À L'ABRICOT (BIO) GOÛTER : CHOUQUETTE BEURRE DEMI-SEL FROMAGE BLANC SUCRÉ

Semaine du 23 au 27 mars

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE JURASSIENNE	BETTERAVES CONCOMBRES	CÉLÉRI RÉMOULADE TOMATE	MENU VÉGÉTARIEN	
Plat principal	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE PAPRIKA PERSIL	FILET DE MERLU (PMD) À LA PROVENÇALE	RÔTI DE DINDE SAUCE DIABLE	ŒUFS DURS ET COURGETTES GRATINÉES	PAELLA (POULET, MOULES, CREVETTES...)
Garniture	CHOU-FLEUR ET BROCOLIS AU GRATIN	COQUILLETES (BIO)	PURÉE DE POMMES DE TERRE	*****	*****
Produit laitier		TOMME BLANCHE	FROMAGE FONDU CARRÉ	EDAM	
Dessert	YAOURT À LA VANILLE (BIO) GOÛTER : COMPOTE, CROISSANT	PETIT POT DE GLACE GOÛTER : FLAN VANILLE BEIGNET À LA FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON GOÛTER : CAKE YAOURT ARÔME	CAKE AUX MYRTILLES GOÛTER : PAIN, VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	CRÈME CATALANE GOÛTER : FROMAGE BLANC AUX FRUITS BRIOCHETTE

Semaine du 30 mars au 3 avril

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MENU VÉGÉTARIEN				
	ENDIVES POMÉLOS SUCRE	RADIS BEURRE / TERRINE DE LÉGUMES	LENTILLES VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CONCOMBRES (BIO) À LA CRÈME
Plat principal	MERLU SAUCE CRÈME	LASAGNES GRATINÉES AUX PETITS LÉGUMES DU SUD	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE AU ROMARIN (CAROTTE, ROMARIN, FARINE DE RIZ, JUS DE VEAU)	RIZ SAUCE TOMATE LENTILLE CORAIL	COUSCOUS GARNI (POULET, BOULETTES DE BŒUF)
Garniture	PENNES (BIO)	*****	PETITS POIS	QUENELLES GRATINÉES	TORSADES
Produit laitier	CANTAL (AOP)		BRIE	YAOURT AROMATISÉ	BLEU D'AUVERGNE (AOP)
Dessert	LIÉGEOIS SAVEUR VANILLE SUR LIT DE CARAMEL GOÛTER : CHAUSSONS AUX POMMES LAIT CHOCOLAT	CRÈME À LA VANILLE GOÛTER : FLAN AU CHOCOLAT CRÊPES SALÉES	FRUIT DE SAISON GOÛTER : YAOURT ARÔME TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON GOÛTER : BEIGNET AUX FRAMBOISES YAOURT NATURE SUCRÉ	GLACE GOÛTER : FLAN VANILLE PETIT ÉCOLIER

Semaine du 6 au 10 avril

CENTRE DE LOISIRS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MENU VÉGÉTARIEN				
		CONCOMBRES VINAIGRETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES PANAIS RÂPÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU BASILIC
Plat principal		CUISSE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS CRÉMÉE	CROQUE MONSIEUR AU THON	NUGGETS AU FROMAGE	MERLU (PMD) SAUCE CRÈME
Garniture	FÉRIÉ	RIZ	SALADE VERTE	PENNES SAUCE TOMATE	PURÉE DE COURGETTES
Produit laitier		CANTADOU	SAINT-PAULIN	MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS (BIO)
Dessert		MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GOÛTER : YAOURT ARÔME DONUTS	SALADE DE FRUITS GOÛTER : BROWNIES LAIT	COMPOTE DE FRAISE GOÛTER : FLAN VANILLE GAUFRE	GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT GOÛTER : CHOUQUETTES YAOURT NATURE SUCRÉ

Semaine du 13 au 17 avril

CENTRE DE LOISIRS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MENU VÉGÉTARIEN				
	SALADE CAMPAGNARDE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	CONCOMBRES SAUCE TZATZIKI	ENDIVES AU GOUDA	FRIAND AU FROMAGE
Plat principal	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE TOMATE ORIGAN	COUSCOUS VÉGÉTAL (SEMIOULE, LÉGUMES COUSCOUS, POIS CHICHE, RAISIN SEC, FÈVE DE SOJA)	MERLU (PMD) MÉDAILLON SAUCE CITRON	NUGGETS DE DINDE KETCHUP	CHOUROUTE GARNIE (SAUCISSE FUMÉE, KNACK)
Garniture	CAROTTES PERSILLÉES	*****	COURGETTES ET RIZ	SPAGHETTIS	POMMES VAPEUR
Produit laitier	BRIE	TOMME BLANCHE			BRIE
Dessert	GAUFRE AU SUCRE GOÛTER : COMPOTE DOUAPP	FRUIT DE SAISON GOÛTER : FROMAGE BLANC AUX FRUITS, GÉNOISE À LA FRAISE	TARTE AU FLAN GOÛTER : CHOUQUETTES BANANE	CÔNE À LA VANILLE GOÛTER : SEMOULE AU LAIT SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON GOÛTER : FLAN CARAMEL CAKE

Semaine du 20 au 24 avril

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MENU VÉGÉTARIEN				
	BATAVIA VINAIGRETTE	RADIS BEURRE TABOULÉ	MACÉDOINE MAYONNAISE CHOU BLANC CERVELAS	SALADE NIÇOISE	CONCOMBRES MOZZARELLA
Plat principal	FARFALLES AUX LÉGUMES DU SUD ET FROMAGE DE BREBIS	POISSON BLANC MEUNIÈRE ET QUARTIER DE CITRON	RÔTI DE BŒUF AU JUS	POTÉE LORRAINE (KNACK, PALETTE FUMÉE)	COLIN D'ALASKA (PMD) PANÉ ET RIZ SOUFFLÉ
Garniture	CARBONARA DE LÉGUMES	PURÉE DE CÉLÉRI	CAROTTES EN CUBES	*****	HARICOTS BEURRE, DÉS DE CAROTTES, DÉS DE NAVETS
Produit laitier		SAINT-NECTAIRE (AOP)		FROMAGE FRAIS PETIT COTENTIN	SMOOTHIE POMME BANANE
Dessert	CRÈME DESSERT À LA VANILLE GOÛTER : YAOURT ARÔME GÉNOISE À LA FRAISE	COMPOTE POMME BANANE GOÛTER : FROMAGE BLANC AUX FRUITS, BRIOCHETTES	LIÉGEOIS À LA VANILLE GOÛTER : TARTE AUX POMMES LAIT	FLAN AU CHOCOLAT (BIO) GOÛTER : FLAN VANILLE GÉNOISE À LA FRAISE	CIGARETTE RUSSE GOÛTER : FLAN AU CARAMEL DONUTS