

LUXEUIL-LES-BAINS

édito

Les beaux jours s'installent et annoncent une période riche en découvertes culinaires !

En mai puis en juin, les enfants auront **l'occasion de voyager, de goûter et d'explorer** de nouvelles saveurs grâce aux animations proposées dans leur restaurant scolaire.

Entre saveurs du monde, fruits et légumes de saison, et événements festifs, cette période marque une belle transition vers la fin de l'année scolaire.

Bonne lecture !

Les animations dans la cantine



LE MENU GRÈCE

En mai, Noa et Papille embarquent les enfants pour une escale en Grèce !

Découverte des traditions méditerranéennes, grands classiques du pays et ambiance chaleureuse: un moment gourmand qui met en lumière une cuisine riche en couleurs et en fraîcheur.



ZOOM SUR LA TOMATE

En juin, l'Assiette Découverte met en avant l'incontournable tomate, star de la saison !

Crue, cuisinée, colorée : les enfants pourront la redécouvrir sous plusieurs formes tout en apprenant son histoire et ses atouts. C'est l'occasion d'inviter les enfants à redécouvrir un aliment du quotidien avec curiosité, tout en les sensibilisant à la saisonnalité.



"C'EST LA FÊTE"

Pour célébrer la fin de l'année scolaire dans la bonne humeur, place à une grande fête aux couleurs de la Coupe du Monde !

En juin, une animation festive et conviviale, qui encourage l'esprit d'équipe et le partage autour du sport.



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

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



NoaetPapille.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

Tartines mozza et tomates cerises

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10-12 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 grandes tranches de pain de campagne
- 200 g de mozzarella
- 250 g de tomates cerises
- 1 gousse d'ail
- Quelques feuilles de basilic frais
- 2 c-à-soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



C'est parti !

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Frottez chaque tranche de pain avec la gousse d'ail coupée en deux, puis badigeonnez-les d'huile d'olive.
- Déposez les tranches sur une plaque de cuisson et enfournez 5 minutes pour les rendre légèrement croustillantes.
- Pendant ce temps, coupez les tomates cerises en deux et la mozzarella en tranches.
- Sortez les tartines du four et disposez dessus la mozzarella et les tomates cerises.
- Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
- Enfournez de nouveau 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.
- Ajoutez les feuilles de basilic juste avant de servir.

Le saviez-vous?

Bon appétit !

La mozzarella est un fromage à pâte filée originaire d'Italie, et traditionnellement fabriquée à partir de lait de bufflonne.

Consulter toutes nos recettes sur

www.SoHappy.fr

Découvrez toutes les animations 2025/2026 en vidéo !



Semaine du 27 au 30 avril

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MENU VÉGÉTARIEN				
	SALADE DE COQUILLETTES AU PESTO TOMATE	SALADE ICEBERG	MELON PASTÈQUE	SALADE DE TOMATES À LA MOZZARELLA	
Plat principal	POULET (VF) AU JUS	LASAGNES GRATINÉES AUX PETITS LÉGUMES ET AUX ÉPINARDS	SAUTÉ DE PORC À LA TOMATE	FILET DE POISSON AU CURRY	
Garniture	COURGETTES GRATINÉES	*****	POMMES MIETTES	CAROTTES EN CUBES RIZ SAFRANÉ	FÉRIÉ
Produit laitier	EDAM	CAMEMBERT	SAINTE-PAULINE	CÔNE À LA VANILLE	
Dessert	YAOURT À L'ABRICOT (BIO) GOÛTER : PAIN ET RONDELÉ, BANANE	CHOUQUETTE AU SUCRE GOÛTER : YAOURT ARÔME, DONUT'S	SMOOTHIE FRAMBOISE GOÛTER : GÉLIÉ AU CHOCOLAT, CAKE	FRUIT DE SAISON GOÛTER : BEIGNET AU CHOCOLAT, LAITE	

Semaine du 4 au 8 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE VERTE, RADIS RONDELLES	TOMATES MOZZARELLA	CAROTTES RÂPÉES	MENU VÉGÉTARIEN	
				ŒUF DUR MAYONNAISE	
Plat principal	SAUTÉ DE DINDE SAUCE BARBECUE	POULET GRILLÉ	MERLU SAUCE BASILIC	RAVIOLIS GRATINÉS AU TOFU	
Garniture	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES EXPORT : GRATIN DAUPHINOIS	BROCOLIS ET POMME DE TERRE VAPEUR	*****	FÉRIÉ
Produit laitier			GOUDA	YAOURT NATURE ET SUCRE	
Dessert	RIZ AU LAIT GOÛTER : YAOURT ARÔME, DONUTS	LIÉGEOIS SAUCE VANILLE SUR LIT DE CAMEL	PURÉE DE POMME PARFUMÉE À LA FLEUR D'ORANGER GOÛTER : FLAN À LA VANILLE, BRIOCHETTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON GOÛTER : LAIT AU CHOCOLAT, CAKE À LA CAROTTE	

Semaine du 11 au 15 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE VERTE AUX DÉS DE POMELOS	POMMES DE TERRE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CONCOMBRE VINAIGRETTE		MENU VÉGÉTARIEN
				SALADE VERTE AU CANTAL	
Plat principal	SAUCISSES DE STRASBOURG	PAVÉ DE MERLU SAUCE ÉCHALOTE	RÔTI DE BŒUF SAUCE TOMATE	NUGGETS DE FROMAGE	
Garniture	LENTILLES MIJOTÉES	RATATOUILLE	PENNE (BIO)	FÉRIÉ	CHOU-FLEUR GRATINÉ
Produit laitier	YAOURT À L'ABRICOT (BIO)	CHANTENEIGE	FROMAGE AU LAIT PASTEURISÉ CARRÉ		
Dessert	GOÛTER : BROWNIES, JUS D'ORANGE	FRUIT DE SAISON GOÛTER : YAOURT NATURE SUCRÉ, COMPOTE	CÔNE À LA VANILLE GOÛTER : BANANE CROISSANT	GÂTEAU AU CITRON GOÛTER : YAOURT ARÔME SALADE DE FRUITS	

Semaine du 18 au 22 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES VINAIGRETTE CÉLÉRI FRAIS	TOMATES CIBOULETTE	RILLETES DE THON	"LA GRÈCE"	CONCOMBRES TOMATE À LA MIMOLETTE
				SALADE GRECQUE (CONCOMBRES, TOMATES, DÉS DE BREBIS, OLIVES NOIRES)	
Plat principal	HACHIS PARMENTIER DE SAUMON / COLIN ET LENTILLES CORAIL	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	JAMBON BLANC	MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE (CUBES D'AUBERGINES, ÉGRÉNÉ DE POIS, BÉCHAMEL ET EMMENTAL RÂPÉ)	BOLOGNAISE DE CANARD
Garniture	*****	CAROTTES ET ORGE PERLÉ (BIO)	SALADE DE POMMES DE TERRE		PENNE RIGATE
Produit laitier		VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ (SUCRE ROUX, COULIS FRUIT ROUGE, CONFITURE DE FRAISE)	TOMME BLANCHE	
Dessert	YAOURT À LA FRAISE (BIO) GOÛTER : CHOUQUETTE BEURRE DEMI-SEL, FROMAGE BLANC SUCRÉ	PETIT POT DE GLACE GOÛTER : PAIN, PÂTE À TARTINER, BANANE	GOÛTER : TARTE AUX POMMES GÉLIÉ AU CHOCOLAT	CAKE SEMOULE AMANDE FLEUR D'ORANGER GOÛTER : FLAN AU CAMEL SALADE DE FRUITS	BANANE AU CHOCOLAT GOÛTER : SEMOULE AU LAIT GAUFRE

Semaine du 26 au 29 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		MELON PASTÈQUE	SALADE NIÇOISE	SALADE DE TOMATES ŒUF DUR	MENU VÉGÉTARIEN
				SALADE FAÇON PIÉMONTAISE (ŒUF)	
Plat principal		SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE	COLIN D'ALASKA FORME FILETS (PMD) MEUNIÈRE	COUSCOUS VÉGÉTAL AUX 5 LÉGUMES ET RAISINS SECS (POIS CHICHES)	HACHIS PARMENTIER
Garniture	FÉRIÉ	LENTILLES AU JUS	PETITS POIS CAROTTES	*****	*****
Produit laitier			CAMEMBERT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CAMEMBERT
Dessert		YAOURT (BIO) À LA VANILLE GOÛTER : LAIT, BEIGNET FRAMBOISE	MILKSHAKE GOÛTER : CAKE BASILIC YAOURT ARÔME	DONUT'S GOÛTER : PAIN, VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON GOÛTER : YAOURT NATURE SUCRÉ, BRIOCHETTE

Semaine du 1^{er} au 5 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MENU VÉGÉTARIEN				
	MELON	TOMATES VINAIGRETTE	TARTINE THON (PMD) CIBOULETTE SALADE VERTE	SALADE DE HARICOTS VALENCIA	MACÉDOINE MAYONNAISE
Plat principal	QUENELLES GRATINÉES	ESCALOPE DE DINDE	RÔTI DE PORC AU CURRY	PAËLLA AU POULET (POULET, MOULES,...)	PARMENTIER BŒUF AU BROCOLI
Garniture	RIZ AUX DÉS DE CAROTTES	RATATOUILLE ET BOULGOUR	COQUILLETTES (BIO)	*****	SALADE VERTE
Produit laitier		COULOMMIERS	FROMAGE FONDU VACHE QUI RIT		
Dessert	CÔNE AU CHOCOLAT GOÛTER : CHAUSSONS AUX POMMES LAIT CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS GOÛTER : FLAN AU CHOCOLAT CRÊPES	MOUSSE AU CHOCOLAT GOÛTER : YAOURT ARÔME TARTE AUX POMMES	CRÈME DESSERT VANILLE GOÛTER : BEIGNET AUX FRAMBOISES, YAOURT NATURE SUCRÉ	GÂTEAU FAÇON FINANCIER GOÛTER : COMPOTE, PAIN ET RONDELÉ

Semaine du 8 au 12 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE POMME DE TERRE CIBOULETTE	MENU VÉGÉTARIEN		"COUPE DU MONDE"	
		COURS LAW (COURGETTE, CAROTTE, MAYONNAISE)	FEUILLETÉ FROMAGE FONDU	BÂTONNETS DE CONCOMBRES ET SAUCE AU GUACAMOLE ET FROMAGE BLANC	TOMATES CERVELAS
Plat principal	SAUTÉ DE DINDE JUS AUX OIGNONS	TORSADES SAUCE LENTILLES VERTES TOMATE FAÇON BOLOGNAISE	BOULETTES DE BŒUF (VF) SAUCE AUX OLIVES	FISH BURGER (COLIN ALASKA PMD PANÉ, CHEDDAR)	ŒUFS DURS SAUCE AURORE
Garniture	CAROTTES PERSILLÉES	*****	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES DE TERRE QUARTIERS AVEC PEAU	COURGETTES GRATINÉES
Produit laitier	POINTE DE BRIE	CANTAL (AOP)		FROMAGE FONDU TARTARE NATURE	FROMAGE BLANC ET SUCRE
Dessert	FRUIT DE SAISON GOÛTER : BROWNIES, LAIT	FLAN AU CHOCOLAT (BIO) GOÛTER : CAKE COURGETTE FRUIT	SALADE DE FRUITS GOÛTER : PAIN ET LA VACHE QUI RIT, COMPOTE	SMOOTHIE POMME BANANE SIROP D'ÉRABLE GOÛTER : YAOURT ARÔME GAUFRE	TARTELETTE FLAN PASTELS DE NATA GOÛTER : YAOURT NATURE SUCRÉ DONUT'S

Semaine du 15 au 19 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MELON PASTÈQUE	BETTERAVES TOMATES	PÂTE DE CAMPAGNE	SALADE VERTE	MENU VÉGÉTARIEN
				TOMATES CONCASSÉES, MAÏS ET CHIPS DE MAÏS	
Plat principal	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE THYM	SAUCISSE CHIPOLATAS	SAUMON SAUCE CRÈME	RÔTI DE DINDE AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTAL AUX CINQ LÉGUMES ET RAISINS SECS, SEMOULE (POIS CHICHES)
Garniture	CAROTTES LENTILLES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PENNES (BIO)	CHUTNEY DE COURGETTES	*****
Produit laitier	FROMAGE FRAIS RONDELÉ NATURE		EMMENTAL	PETIT FROMAGE FRAIS NATURE AU LAIT ENTIER ET SUCRE	CAMEMBERT
Dessert	TIMBALE DE GLACE GOÛTER : CHOUQUETTES, BANANE	YAOURT (BIO) À L'ABRICOT GOÛTER : SEMOULE AU LAIT SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON GOÛTER : FROMAGE BLANC AUX FRUITS GÉNOÏSE À LA FRAISE	CLAFOUTIS AUX PÊCHES ET PISTACHE GOÛTER : COMPOTE, DOUAPP	FRUIT DE SAISON GOÛTER : FLAN CAMEL CAKE MAISON