

# Menus végétariens protéinés

# Semaine du 25 février au 1<sup>er</sup> mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>PAIN BIO</b> </p> <p>Salade de choux rouges vinaigrette</p> <p><b>Œuf dur</b>  à la provençale</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p><b>Munster</b> </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p><b>Boulettes de soja</b> sauce champignon </p> <p><b>Carottes et riz</b> </p> <p>Camembert</p> <p>Lacté vanille</p>	<p>Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote</p> <p>Pennes emmental, chou fleur et <b>lentillons</b>  </p> <p><b>Cantal</b> </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri <b>sauce rémoulade</b> </p> <p>Légumes et semoule, pois chiches et mozzarella</p> <p>Tomme grise</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p><b>Carottes râpées</b>  Sauce vinaigrette</p> <p>Curry de pommes de terre et petits pois</p> <p>Fromage blanc <b>et sucre</b> </p> <p>Fruit de saison  </p>
		<p><b>Goûters :</b> Jus de pommes Pays d'Othe  Marbré au chocolat </p>		



 Issu du commerce équitable

 Issu de l'agriculture biologique

 Plat végétarien protéiné

 Plat du chef

 Programme de l'Union européenne à destination des écoles



# Menus végétariens protéinés

# Semaine du 4 au 8 mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de mâche et betteraves rouges</p> <p>Pennes, tomate, emmental Chou-fleur <b>lentillons</b> </p> <p><b>Pont l'Evêque</b> </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Tartine <b>œuf dur</b> paprika  </p> <p>Riz thaï <b>soja et carottes</b> </p> <p>Fromage blanc et confiture</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte <b>mimosa</b>  Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Moussaka végétarienne</p> <p><b>Comté</b> </p> <p>Abricots au sirop léger</p>	<p>Salade de farfalles</p> <p><b>Galette d'épeautre</b> </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Bûche mi- chèvre</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p><b>Carottes râpées</b>  Sauce vinaigrette</p> <p>Semoule, pois chiches légumes et mozzarella</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Flan nappé caramel</p>
		<p><b>Goûters :</b> Fruit de saison  Pain &amp; miel </p>		



 Issu du commerce équitable

 Issu de l'agriculture biologique

 Plat végétarien protéiné

 Plat du chef

 Programme de l'Union européenne à destination des écoles



# Menus végétariens protéinés

# Semaine du 11 au 15 mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu local</b>			
Céleri vinaigrette	Carottes râpées Sauce vinaigrette ciboulette	Crêpe au fromage	Brocolis à la vinaigrette	Salade iceberg et maïs
Gratin d'épinards, pommes de terre et chèvre	Coquillothe aux pois cassés	Omelette	Curry de petits pois et Pommes de terre	Quinoa, boulgour lentillons à la provençale
Saint Nectaire	Yaourt fermier Et sucre	Crumble de légumes printanier	Tomme blanche	Fromage blanc et sucre
Fruit de saison	Biscuit	Munster	Fruit de saison	Gâteau au yaourt (farine bio locale = Terres en Othe)
		<b>Goûters :</b> Compote de pommes Madeleine		



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien protéiné



Plat du chef



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

# Menus végétariens protéinés

# Semaine du 18 au 22 mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Radis beurre	Chou blanc et pomme de terre Vinaigrette au miel	<b>A l'écoute de ma planète</b> Risetti au pistou
Dahl de lentilles corail et riz	Parmentier de haricots verts et soja	Fondant de brebis Petits pois	Quenelle Sauce aurore	Courgettes, pommes de terre béchamel emmental et chèvre
Cantal	Coulommiers	Pont l'Evêque	Pennes	Petit suisse et sucre
Mousse au chocolat noir	Fruit de saison	Compote de pommes	Yaourt nature et confiture	Tarte aux pommes
		<b>Goûters :</b> Fruit de saison Pain de campagne & confiture		



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien protéiné



Plat du chef



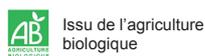
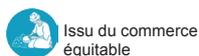
Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

# Menus végétariens protéinés

# Semaine du 25 au 29 mars 2019

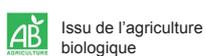
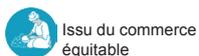
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Tortis trois couleurs potiron, carotte, mozzarella</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg  Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Gratin de gnochetti brocolis cheddar et mozzarella</p> <p>Comté </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Soupe de légumes minestrone </p> <p>Boulette de soja sauce tomate </p> <p>Riz </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis rose en dip, houmous betterave </p> <p>Clafoutis printanier </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé (Semoule) </p> <p>Lentillons à la provençale et semoule </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau marbré </p>
		<p><b>Goûters :</b> Brioche - chocolat jus de fruits</p>		



# Menus végétariens protéinés

# Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine de légumes (Mayonnaise) </p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Pennes carottes sauce fromage frais</p> <p>Brie</p> <p>Lacté chocolat</p>	<p>Chou rouge au vinaigre de framboise </p> <p>Courgettes, pommes de terre emmental et chèvre </p> <p>Cantal et pain de campagne </p> <p>Smoothie poire pomme ananas </p>	<p>Rillettes de légumes</p> <p>Fondant de carottes Potiron et fromage de brebis </p> <p>Chource </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Terrine de légumes sauce citron ciboulette</p> <p>Quenelle sauce aurore</p> <p>Riz créole </p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau citron pavot </p>
		<p><b>Goûters :</b> Fruit de saison Pain &amp; confiture</p>		



# Menus végétariens protéinés

# Semaine du 8 au 12 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu Local</b>				
Crudités locales  vinaigrette  Lentillons de Champagne à la provençale et céréales    Yaourt fermier et sucre    Biscuit  	Betteraves rouges vinaigrette  Pommes de terre  Epinards béchamel et chèvre  Munster   Fruit de saison  	Cake aux olives (Œufs)   Purée de légumes de saison soja   Pont l'Evêque   Fruit de saison  	Concombres  Vinaigrette à la tomate  Pennes, légumes et pois cassés  Emmental  Milk shake chocolat et madeleine 	Céleri au fromage blanc  Œuf dur  à la provençale  Ratatouille et boulgour  Brie  Riz au lait et caramel 
<b>Goûters :</b> Flan à la vanille Fruit de saison	<b>Goûters :</b> Fromage blanc & confiture Banane	<b>Goûters :</b> Fruits secs Pain & chocolat	<b>Goûters :</b> Fruit de saison Pain & carré de l'Est	<b>Goûters :</b> Jus de pommes Pays d'Othe Gâteau marbré, pâte de fruits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien protéiné



Plat du chef



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

# Menus végétariens protéinés

# Semaine du 15 au 19 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de légumes   Dahl de lentilles corail et riz   Yaourt nature et sucre  Fruit de saison 	Salade de fusilli   Couscous végétarien  Saint Nectaire   Fruit de saison 	Salade de chou blanc Sauce curry  Blé et lentillons de Champagne    Comté   Mousse au chocolat noir	Carottes râpées  Vinaigrette au paprika  Galette d'épeautre   Crumble de courgettes aux herbes de Provence  Fromage blanc et sucre  Cake, coulis fraise menthe (œufs)   	Betteraves rouges vinaigrette   Œufs durs à la florentine   Coulommiers   Fruit de saison
<b>Goûters :</b> Flan à la vanille Biscuit -	<b>Goûters :</b> Fromage blanc & confiture Boudoir	<b>Goûters :</b> Fruit de saison Pain & confiture	<b>Goûters :</b> Yaourt nature & miel Crêpe	<b>Goûters :</b> Brioche, chocolat Jus de fruits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien protéiné



Plat du chef



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes