

MENUS TROYES SCOLAIRE MARS/AVRIL 2025

Lundi 24/02/2025	Mardi 25/02/2025	Mercredi 26/02/2025	Jeudi 27/02/2025	Vendredi 28/02/2025
ENTRÉES				
Rémoulade de panais à la pomme <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i>	Salade d'endives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette à la ciboulette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage de poireau épicé au curry <i>Lait, Moutarde</i>	Macédoine vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Chou blanc <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au citron jaune <i>Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Sauté de boeuf VF sauce chasseur <i>Gluten</i>	Colin d'Alaska PMD pané <i>Poissons, Gluten</i>	Poulet roti frais LR au jus d'herbes <i>Gluten</i>	Sauté de porc VF sauce aigre douce <i>Gluten, Sulfites</i>	Oeufs bio florentine <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Gratin de pommes de terre, poireaux, béchamel et cantal AOP <i>Gluten, Lait</i>	Coquille bio et ratatouille aux lentilles corail et emmental <i>Gluten, Lait</i>	Curry de pommes de terre et petits pois <i>Moutarde, Sulfites</i>	Gratin de coquillettes brocoli cheddar et mozzarella <i>Gluten, Lait</i>	
GARNITURES				
Pommes de terre en cubes bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes coquillettes <i>Gluten</i>	
PRODUITS LAITIERS				
Fromage blanc individuel et sucre <i>Lait</i>	Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>
DESSERTS				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cake au chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE MARS/AVRIL 2025

Lundi 03/03/2025	Mardi 04/03/2025	Mercredi 05/03/2025	Jeudi 06/03/2025	Vendredi 07/03/2025
ENTRÉES				
Céleri remoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Taboulé <i>Gluten</i>	Betteraves rouges <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au citron jaune <i>Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Merlu PMD sauce bretonne <i>Poissons, Gluten, Lait</i> Paella végétarienne <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sauté de dinde LR sauce forestière <i>Gluten</i> Omelette bio aux champignons <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Emincé de porc VF sauce caramel <i>Gluten, Sulfites</i> Blé sauce butternut carotte bio pois chiche raisin <i>Gluten, Moutarde</i>	Coquillettes bio sauce bolognaise au boeuf VF <i>Gluten</i> Coquille bio sauce tomate et lentilles bio façon bolognaise <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Saucisses chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Nuggets au blé <i>Céleri, Gluten</i> Sauce ketchup <i>Sulfites</i>
GARNITURES				
Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes BIO au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Courgettes persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Carré <i>Lait</i>	Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Chaurce <i>Lait</i>	Fromage blanc individuel et sucre <i>Lait</i>
DESSERTS				
Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Yaourt bio sur lit de fruits <i>Lait</i>	Donut's sucré DCG <i>Gluten, Lait</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE MARS/AVRIL 2025

Lundi
10/03/2025

Mardi
11/03/2025

Mercredi
12/03/2025

Jeudi
13/03/2025

Vendredi
14/03/2025

ENTRÉES

Salade mexicaine (haricot rouge, tomate, maïs, poivron)
Sulfites, moutarde

Betteraves rouges
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Rémoulade de panais à la pomme
Oeufs, Lait, Moutarde

Tartine oeuf et ciboulette
Oeufs, Gluten, Lait

Salade Coleslaw Rouge
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette framboise
Moutarde, Sulfites

PLATS

Emincé de boeuf CHAR sauce provençale
Gluten

Sauté de porc VF sauce curry
Gluten, Lait, Moutarde

Hoki PMD sauce citron
Céleri, Poissons, Gluten, Lait

Farfalle aux légumes du sud et fromage de brebis
Gluten, Lait

Rôti de dinde LR au jus
Gluten

Gratin de pomme de terre, brocolis et lentilles bio
Gluten, Lait

Couscous végétarien
Céleri, Gluten, Moutarde

Gratin d'épinards chèvre et riz
Lait

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes
Céleri, Gluten, Lait

GARNITURES

Gratin de brocolis
Lait

Semoule BIO
Gluten

Riz
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou fleur à la sauce béchamel
Gluten, Lait

PRODUITS LAITIERS

Cantal AOP
Lait

Fromage blanc individuel et sucre
Lait

Bleu Auvergne AOP
Lait

Yaourt nature et sucre
Lait

Buchette lait de mélange
Lait

DESSERTS

Muffin vanille aux pépites de chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Fruit BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cubes de pêches au sirop
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet à la pomme DCG
Oeufs, Gluten

MENUS TROYES SCOLAIRE MARS/AVRIL 2025

Lundi 17/03/2025	Mardi 18/03/2025	Mercredi 19/03/2025	Jeudi 20/03/2025	Vendredi 21/03/2025
E N T R É E S				
Chou blanc <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte aux croûtons <i>Gluten</i>	Soupe tourangelle <i>Lait, Céleri</i>	Macédoine mayonnaise bio <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i>	Crudité locale <i>Céleri</i>
Vinaigrette aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette au basilic <i>Sulfites</i>			Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S				
Colin d'Alaska PMD sauce crémée aux herbes <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Boulettes au boeuf VF sauce tomate <i>Gluten, Soja</i>	Sauté de dinde LR sauce chasseur <i>Gluten</i>	Emincé de boeuf VF sauce romarin <i>Gluten</i>	Sauté de porc VF sauce façon fermière <i>Gluten</i>
coquille bio sauce crème de courgettes et petits pois <i>Gluten, Lait</i>	Tajine marocain aux pois chiches et semoule BIO <i>Gluten, Moutarde</i>	Nuggets au blé <i>Céleri, Gluten</i>	Oeufs dur pommes de terre et ratatouille <i>Oeufs, Lait</i>	Lentilles à la provençale et céréales <i>Gluten, Lait, Soja</i>
G A R N I T U R E S				
Petits pois mijotés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule BIO <i>Gluten</i>	Purée à la patate douce <i>Lait</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lentilles BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Yaourt nature local bio et sucre <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gateau chocolat poire <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE MARS/AVRIL 2025

Lundi 24/03/2025	Mardi 25/03/2025	Mercredi 26/03/2025	Jeudi 27/03/2025	Vendredi 28/03/2025
ENTRÉES				
Carotte râpée <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette d'agrumes <i>Sulfites</i>	Betteraves rouges <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Crêpes à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Houmous et pain de mie <i>Gluten, Lait</i>	Rémoulade de panais à la pomme <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i>
PLATS				
Gratin de pommes de terre bio, épinards et fromage à raclette <i>Lait</i>	Sauté de boeuf VF sauce goulash <i>Gluten</i>	Emincé de porc VF sauce aigre douce <i>Gluten, Sulfites</i>	Merlu PMD sauce basilic <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Poulet roti frais LR sauce aux olives <i>Gluten</i>
	Coquillettes bio aux légumes et pois cassés <i>Lait, Gluten</i>	Gratin de pomme de terre, brocolis et lentilles bio <i>Gluten, Lait</i>	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce basquaise <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Ble BIO sauce 3 fromages (parmesan, mozzarella et bleu) <i>Gluten, Lait</i>
GARNITURES				
	Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	Gratin de brocolis <i>Lait</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blé BIO <i>Gluten</i>
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Fromage blanc individuel et sucre <i>Lait</i>	Munster <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>
DESSERTS				
Cocktail de fruits au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert chocolat bio <i>Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE MARS/AVRIL 2025

Lundi 31/03/2025	Mardi 01/04/2025	Mercredi 02/04/2025	Jeudi 03/04/2025	Vendredi 04/04/2025
ENTRÉES				
Oeuf dur mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde</i>	Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Céleri remoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade iceberg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette miel moutarde ancienne <i>Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Sauté de porc VF sauce moutarde <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Emincé de dinde LR et jus aux oignons <i>Gluten</i>	Quenelle de brochet sauce aurore <i>Céleri, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait</i>	Emincé de boeuf VF sauce romarin <i>Gluten</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce aux petits légumes <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale sauce tomate <i>Gluten, Lait</i>	Omelette bio aux champignons <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Quenelles natures sauce aurore <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Gratin de pommes de terre grenailles, poireaux, béchamel et cantal AOP <i>Gluten, Lait</i>	Blé sauce haricot rouge, carotte bio, fève et billes mozzarella <i>Gluten, Lait</i>
GARNITURES				
Cordiale légumes (carottes, champignons, haricots verts) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre grenaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes BIO au jus <i>Gluten</i>
PRODUITS LAITIERS				
Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Camembert BIO <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Chaurce <i>Lait</i>	Fromage blanc individuel et sucre <i>Lait</i>
DESSERTS				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule au lait <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cake à la fleur d'oranger <i>Oeufs, Gluten</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>