

MENUS TROYES SCOLAIRE 2024

Lundi 23/12/2024	Mardi 24/12/2024	Mercredi 25/12/2024	Jeudi 26/12/2024	Vendredi 27/12/2024
ENTRÉES				
Chou chinois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette d'agrumes <i>Sulfites</i>		Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Macédoine vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Emincé de dinde LR sauce forestière <i>Gluten, Sulfites</i>	Colin d'Alaska pané <i>Poissons, Gluten</i>		Sauté de boeuf sauce goulash <i>Gluten</i>	Roti de porc sauce façon fermière <i>Céleri, Gluten, Lait</i>
Gratin macaroni sauce brocolis crémé, cheddar et mozzarella <i>Gluten, Lait</i>	Nuggets de pois chiche BIO <i>Gluten</i>		Pâtes bio du pays d'Othe aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>	Curry de pommes de terre et petits pois <i>Moutarde, Sulfites</i>
GARNITURES				
Brocolis persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>		Pâtes bio du pays d'Othe <i>Gluten</i>	Duo carotte petit pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>		Yaourt nature local bio et sucre <i>Lait</i>	Munster <i>Lait</i>
DESSERTS				
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Litchis au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Cake noix de coco et pépites de chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE 2024

Lundi 30/12/2024	Mardi 31/12/2024	Mercredi 01/01/2025	Jeudi 02/01/2025	Vendredi 03/01/2025
E N T R É E S				
Chou rouge BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées BIO <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 framboise <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tartine nordique au potiron, fromage frais et ciboulette <i>Gluten, Lait</i>
P L A T S				
Blé crème de lentilles corail au curry et maïs <i>Gluten, Lait, Moutarde</i>	Merlu sauce basilic <i>Poissons, Gluten, Lait</i> Tarte aux poireaux <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>		Sauté de boeuf et jus aux herbes <i>Gluten</i> Fondant de patate douce, chèvre <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Merguez au jus de couscous <i>Moutarde</i> Omelette bio sauce tomate <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
	Fondue de poireaux <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Purée à la patate douce <i>Lait</i>	Semoule BIO <i>Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Emmental <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>		Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Fromage blanc individuel et sucre <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Crème dessert chocolat bio <i>Lait, Soja</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Beignet à la pomme <i>Oeufs, Gluten</i>