

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR!

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

MENUS TROYES SCOLAIRE MARS/AVRIL 2025

Lundi 07/04/2025	Mardi 08/04/2025	Mercredi 09/04/2025	Jeudi 10/04/2025	Vendredi 11/04/2025
Carotte râpée Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Vinaigrette balsamique Moutarde, Sulfites	Velouté de champignons <i>Céleri, Lait</i>	Haricots beurre et échalotes vinaigrette Moutarde, Sulfites	Taboulé <i>Gluten</i>	Pizza au fromage (mozzarella et emmental) <i>Gluten, Lait</i>
Sauté de boeuf VF sauce paprika et persil <i>Gluten, Lait</i>	Coquillettes bio sce pesto brocolis haricot blanc et brunoise carotte <i>Gluten, Lait</i>	Rôti de porc VF sauce estragon Gluten, Lait	Hoki PMD sauce citron Céleri, Poissons, Gluten, Lait	Sauté de dinde LR sauce 4 épices <i>Gluten</i>
Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic <i>Lait</i>		Lentillons à la provençale et orge perlé <i>Gluten, Lait</i>	Nuggets de pois chiche BIO Gluten	Coquillettes chou fleur et lentilles à la tomate et emmental Gluten, Lait
		GARNITURES		
Courgettes à l'ail <i>Gluten</i>		Lentilles BIO Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Epinards branches à la crème <i>Gluten, Lait</i>	Chou fleur à la sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>
		– PRODUITS LAITIERS		
Cantal AOP <i>Lait</i>	Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>
		DESSERTS		
Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit BIO Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Fromage blanc et coulis de mangue Lait	Smoothie pomme banane Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Fruit BIO Pas d'allergènes à déclaration obligatoire



DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR!

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

MENUS TROYES SCOLAIRE MARS/AVRIL 2025

Lundi 14/04/2025	Mardi 15/04/2025	Mercredi 16/04/2025	Jeudi 17/04/2025	Vendredi 18/04/2025
Pain de mie Gluten Tartinade au potiron, fromage frais et ciboulette Lait	Céleri remoulade Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites	Betteraves rouges Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Vinaigrette à la ciboulette Moutarde, Sulfites	Concombre Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Vinaigrette balsamique Moutarde, Sulfites	Crudité locale Céleri Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites
Colin d'Alaska PMD sauce aux agrumes <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Sauté de dinde LR sauce blanquette Oeufs, Gluten, Lait	Saucisses chipolatas Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Ketchup	Emincé de boeuf VF sauce curry <i>Gluten, Lait, Moutarde</i>	Sauté de porc VF sauce tomate basilic <i>Gluten</i>
Riz bio, dahl de lentilles bio <i>Lait</i> , <i>Moutarde</i>	Quenelles natures sauce mornay <i>Oeuf</i> s, <i>Gluten</i> , <i>Lait</i>	Sulfites Couscous végétarien Céleri, Gluten, Moutarde	Omelette bio nature sauce basquaise <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	coquillette bio sauce crème de courgettes et petits pois <i>Gluten, Lait</i>
Riz BIO Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Carottes BIO au jus Gluten	Semoule Gluten	Haricots verts persillés Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Coquillettes BIO Gluten
Petit fromage frais lait entier et sucre Lait	Emmental <i>Lait</i>	PRODUITS LAITIERS Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Chaource <i>Lait</i>
		—— DESSERTS ———		
Fruit BIO Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fruit BIO Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Beignet à la framboise DCG Oeufs, Gluten	Purée de pommes Pas d'allergènes à déclaration obligatoire