

MENUS TROYES SCOLAIRE janvier/février 2025

Lundi 10/02/2025	Mardi 11/02/2025	Mercredi 12/02/2025	Jeudi 13/02/2025	Vendredi 14/02/2025
ENTRÉES				
Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au basilic Sulfites	Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette framboise Moutarde, Sulfites	Salade de pâtes, poivron, mais et échalote <i>Gluten</i> Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Soupe au potiron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites
PLATS				
Couscous végétarien <i>Céleri, Gluten, Moutarde</i>	Emincé de dinde LR sauce aigre douce <i>Gluten, Sulfites</i> Riz façon cantonnais <i>Oeufs, Lupin</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce crème <i>Poissons, Gluten, Lait</i> Omelette bio aux champignons <i>Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Roti de boeuf VF sauce poivrade <i>Gluten, Sulfites</i> Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Sauté de porc VF sauce provençale <i>Gluten</i> Lentilles à la provençale et céréales <i>Gluten, Lait, Soja</i>
GARNITURES				
	Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fondue de poireaux <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes BIO au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lentilles BIO mijotées <i>Céleri</i>
PRODUITS LAITIERS				
Coulommiers <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i>	Fromage blanc individuel et sucre <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Chaource <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>	Riz au lait <i>Lait</i>	Cake noix de coco et pépites de chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE janvier/février 2025

Lundi 17/02/2025	Mardi 18/02/2025	Mercredi 19/02/2025	Jeudi 20/02/2025	Vendredi 21/02/2025
ENTRÉES				
Céleri râpé <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Taboulé <i>Gluten</i>	Carottes râpées BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au citron jaune <i>Moutarde, Sulfites</i>	Betteraves rouges <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Sauce au fromage blanc et ciboulette <i>Lait, Sulfites</i>	Salade d'endives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette miel moutarde ancienne <i>Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Quenelle de brochet sauce aurore <i>Céleri, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait</i>	Emincé de porc VF et jus aux herbes <i>Gluten</i>	Saucisses chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Escalope de dinde LR et sauce emmental <i>Gluten, Lait</i>	Sauté de boeuf VF et jus aux herbes <i>Gluten</i>
Quenelles natures sauce aurore <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Gratin de pomme de terre, brocolis et lentilles bio <i>Gluten, Lait</i>	Pommes de terre grenaille, fromage à raclette et béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Coquillettes bio aux légumes et pois cassés <i>Gluten, Lait</i>	Boulettes aux flageolets BIO sauce jus aux herbes <i>Gluten</i>
GARNITURES				
Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gratiné brocolis sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Pommes de terre grenaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Sauce ketchup <i>Sulfites</i>	Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	Haricots beurre persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Edam <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Fromage blanc individuel et sucre <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>
DESSERTS				
Cubes de poires au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>