

Menus classiques et
végétariens protéinés

Les mercredis du 23 avril au 14 mai 2025

Mercredi 23 avril 2025	Mercredi 30 avril 2025	Mercredi 7 mai 2025	Mercredi 14 mai 2025
Courgettes râpées <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Salade de tomates <i>Vinaigrette à la ciboulette</i>	Céleri rémoulade (mayonnaise) 	Crêpe à l'emmental
Plat classique Emincé de dinde   sauce moutarde	Plat classique Sauté de bœuf   sauce échalote	Plat classique Hoki  sauce estragon	Plat classique Saucisses chipolatas
Petits pois	Écrasé de pommes de terre 	Riz	Gratin de brocolis
Plat végétarien protéiné Boulgour korma, brunoise provençale, petits pois	Plat végétarien protéiné Dauphinois de courgettes, pommes de terre et basilic 	Plat végétarien protéiné Riz sauce crème de courgette, légumes et pois gourmands	Plat végétarien protéiné Nuggets de blé
Tomme blanche	Carré	Coulommiers	Gratin de brocolis
Riz au lait et caramel	Fruit de saison 	Smoothie framboise basilic	Yaourt nature et sucre
Goûter : Fruit de saison  Moelleux au citron	Goûter : Jus d'orange Cake nature (œuf  , farine )	Goûter : Fruit de saison  Brioche et chocolat	Goûter : Jus de raisin Rocher coco

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Nouveauté



Produit de
saison



Produit
décongelé



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné



Produit local



Programme
de l'Union
européenne
à destination des
écoles

Troyes

Menus classiques et
végétariens protéinés

Les mercredis du 21 mai au 11 juin 2025

Mercredi 21 mai 2025	Mercredi 28 mai 2025	Mercredi 4 juin 2025	Mercredi 11 juin 2025
Houmous de pois chiches <i>Pain de mie</i>	Radis et beurre	Pastèque	Salade verte <i>Vinaigrette au basilic</i>
Plat classique Emincé de porc  sauce au caramel	Plat classique Colin d'Alaska pané au riz soufflé 	Plat classique Sauté de dinde  sauce citron	Plat classique Moussaka de bœuf (aubergines) 
Fondue de poireaux	Epinards à la crème	Courgettes persillées et pommes de terre 	Plat végétarien protéiné Moussaka végétarienne (pommes de terre) 
Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, poireaux, béchamel et cantal 	Plat végétarien protéiné Gratin d'épinards, chèvre et riz	Plat végétarien protéiné Dauphinois de courgettes, pommes de terre et basilic 	Plat végétarien protéiné Moussaka végétarienne (pommes de terre) 
Edam	Pont l'Evêque 	Fromage blanc nature et sucre	Emmental
Yaourt panaché aux fruits	Semoule au lait	Fruit de saison 	Muffin vanille aux pépites de chocolat
Goûter : animation UNIDAY Jus de pomme Brioche et miel local 	Goûter : Fruit de saison  Cake nature (œuf  farine )	Goûter : Jus d'orange Rocher coco	Goûter : Fruit de saison  Quatre-quarts

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Nouveauté



Produit de
saison



Produit
décongelé



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné



Produit local



Programme
de l'Union
européenne
à destination des
écoles

Troyes

Menus classiques et
végétariens protéinés

Les mercredis du 18 juin au 2 juillet 2025

Mercredi
18 juin 2025

Macédoine **mayonnaise** 

Plat classique
Hoki 
sauce crème

Blé

Plat végétarien protéiné
Blé sauce 3 fromage
(bleu, mozzarella,
parmesan AOP) 

Cantal 

Fruit de saison 

Goûter :
Jus de raisin
Gaufre

Mercredi
25 juin 2025

Repas froid

Salade de tomates
Vinaigrette aux herbes

Plat classique
Rôti de dinde  
mayonnaise 

Salade de pâtes à
l'orientale (tomates,
concombres, cumin)

Plat végétarien protéiné
Œuf dur, **mayonnaise** 

Salade de pâtes à
l'orientale (tomates,
concombres, cumin)

Coulommiers
Semoule au lait

Goûter des sportifs :
Fruit de saison 
Pain aux céréales et pâtes de fruits

Mercredi
2 juillet 2025

Pizza au fromage

Plat classique
Escalope de dinde  
au jus

Purée de pois cassés

Plat végétarien protéiné
Orge perlé sauce
légumes, pois cassés

Carré

Sorbet framboise 

Goûter :
Fruit de saison 
Pain et confiture de fraise 

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Nouveauté



Produit de
saison



Produit
décongelé



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné



Produit local



Programme
de l'Union
européenne
à destination des
écoles

Troyes