

Menus classiques et
végétariens protéinés

Les mercredis du 27 avril au 3 juillet 2026

MERCREDI
29 avril 2026

Pizza tomate et fromage
(mozzarella et emmental)

Plat classique

Rôti de dinde 
sauce thym

Petits pois mijotés

Plat végétarien protéiné

Boulgour, korma végétarien,
brunoise provençale et petits pois

Mimolette

Fruit de saison 

Goûter :
Jus d'orange
Pain  et confiture de fraises 

MERCREDI
6 mai 2026

Carottes râpées 
vinaigrette d'agrumes

Plat classique

Colin d'Alaska 
sauce champignons crémée

Poêlée forestière

Plat végétarien protéiné

Orge perlé 
sauce champignons à la crème

Gouda

Tarte au flan 

Goûter :
Fruit de saison 
Cake nature (œuf , farine )

MERCREDI
13 mai 2026

Concombre 
façon tzatziki

Plat classique

Rôti de bœuf 
sauce romarin

Purée de patate douce

Plat végétarien protéiné

Parmentier égréné végétal et
purée de patate douce

Edam

Smoothie framboise basilic

Goûter :
Fruit de saison 
Moelleux au citron

MERCREDI
20 mai 2026

Salade de tomates
vinaigrette aux herbes

Plat classique

Elémentaire : Poulet rôti 
sauce chasseur
Maternelle : Sauté de poulet 
sauce chasseur
Brocolis 
persillés

Plat végétarien protéiné

Clafoutis aux légumes d'été

Brie

Riz au lait

Goûter :
Compote de pommes et ananas allégée en
sucre
Rocher coco

MERCREDI
27 mai 2026

Salade verte
vinaigrette balsamique

Plat classique

Jambon blanc 

Riz 
à la sauce tomate

Plat végétarien protéiné

Riz, 
et chili aux haricots rouges

Comté 

Crème dessert
saveur vanille 

Goûter :
Jus de raisin
Muffin vanille aux pépites de chocolat

MERCREDI
3 juin 2026

Macédoine de légumes
mayonnaise 

Plat classique

Cordon bleu
de volaille 
Pâtes Coquill'Othes 
et emmental râpé 

Plat végétarien protéiné

Pâtes Coquill'Othes 
aux légumes et pois cassés 

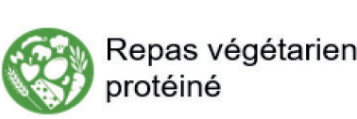
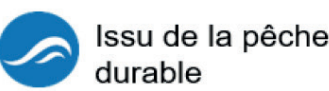
Gouda

Yaourt panaché aux fruits

Goûter :
Fruit de saison 
Pain  et chocolat

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Programme
de l'Union
européenne
à destination des
écoles

Troyes

Menus classiques et
végétariens protéinés

Les mercredis du 27 avril au 3 juillet 2026

MERCREDI
10 juin 2026

Tartinade haricots blancs,
tomates marinées et basilic
Pain de mie

Plat classique

Poisson blanc 
meunière et citron

Carottes 
à la crème

Plat végétarien protéiné

Blé sauce haricots rouges,
carottes, 
fèves et billes mozzarella

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison 

Goûter :
Jus de pomme
Cake nature (œuf , farine )

MERCREDI
17 juin 2026

Salade marocaine (tomates, pois
chiche, olives et cumin)

Plat classique

Couscous aux merguez 

Semoule 

Plat végétarien protéiné

Couscous aux 5 légumes et
raisins secs

Semoule 

Bûchette lait de mélange

Crème à la mangue

Goûter :
Fruit de saison 
Gâteau fourré à la fraise

MERCREDI
24 juin 2026

Repas froid

Courgettes râpées
vinaigrette au basilic

Plat classique

Rôti de porc  
mayonnaise 

Salade de riz, maïs, poivron et
olives

Plat végétarien protéiné

Œuf dur mayonnaise 

Salade de riz, maïs, poivron et
olives

Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison 

Goûter :
Jus d'orange
Quatre-quarts

MERCREDI
1 juillet 2026

Tarte 3 fromages (emmental,
mozzarella, fromage italien)

Plat classique

Aiguillette de poulet 
sauce barbecue

Petits pois mijotés

Plat végétarien protéiné

Boulgour, korma végétarien,
brunoise provençale et petits pois

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison 

Goûter :
Fruit de saison 
Pain spécial  et pâtes de fruits

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local



Produit
décongelé



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné



Programme
de l'Union
européenne
à destination des
écoles

Troyes