

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 6 au 10 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien pour tous			Repas végétarien pour tous
Radis et sel	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Pastèque	Batonnets de carottes Mayonnaise	Concombre en rondelles vinaigrette à la ciboulette
Plat classique Salade de penne au thon et au pesto rouge	Plat végétarien protéiné Salade façon piémontaise aux œufs	Plat classique Sandwich wrap jambon, au fromage ail et fines herbes et coleslaw	Plat classique Salade de riz, émincé de bœuf, tomates, mozzarella	Plat végétarien protéiné Sandwich pain bagnat à la mimolette, tomates, salades et fromage frais
Plat végétarien protéiné Salade de pâtes, tomates, poivrons, fromages de brebis, olives		Plat végétarien protéiné Sandwich wrap au fromage ail et fines herbes et coleslaw	Plat végétarien protéiné Salade de riz, œuf, tomates, mozzarella	
Fromage frais Rondelé nature	Yaourt nature et sucre blanc	Cantal	Camembert	Fromage blanc nature et sucre blanc
Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison
Goûter : Jus de raisin Gâteau moelleux au citron	Goûter : Jus d'orange Pain aux céréales et pâte de fruits	Goûter : Fruit de saison Rocher noix de coco	Goûter : Fruit de saison Barre bretonne	Goûter : Compote de pommes et pêches allégée en sucre Pain et pâte de fruits



Plat classique
Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 13 au 17 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas végétarien pour tous		
Carottes râpées vinaigrette à la moutarde		Salade de tomates vinaigrette balsamique	Taboulé	Melon jaune
Plat classique Salade de riz, émincé de dinde tomates, poivrons, maïs, olives		Plat végétarien protéiné Salade de pâtes, tomates, poivrons, fromage de brebis et olives	Plat classique Sandwich pain suédois au thon, tomates, mayonnaise et salade	Plat classique Sandwich pain buns au jambon tomates, beurre
Plat végétarien protéiné Salade de riz, œuf tomates, poivrons, maïs, olives	Féris	Chips	Plat végétarien protéiné Sandwich pain suédois à l'emmental (tomates, salade, fromages frais, mayonnaise)	Plat végétarien protéiné Sandwich pain buns œuf, tomates, salade, mayonnaise
Camembert		Yaourt nature et sucre blanc	Tomme	Emmental
Fruit de saison		Muffin vanille aux pépites de chocolat	Compote de pommes allégée en sucre	Crème dessert saveur vanille
Goûter : Jus de pomme Quatre-quarts		Goûter : Fruit de saison Pain et pâte de fruits	Goûter : Fruit de saison Marbré au chocolat	Goûter : Lait demi-écrémé Cake nature



Plat classique
Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 20 au 24 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien pour tous		Repas végétarien pour tous		
Pastèque	Radis et sel	Concombre en rondelles vinaigrette à la ciboulette	Melon charentais	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote
Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat classique
Salade de pâtes à l'orientale, œuf 	Sandwich pain bagnat au thon, tomate, mayonnaise, 	Cake de tomates et herbes de Provence	Sandwich wrap jambon, au fromage ail et fines herbes et coleslaw 	Salade de riz, émincé de dinde, tomates, poivrons, maïs, olives 
Chips 	Plat végétarien protéiné	Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc citronnée 	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
	Sandwich pain bagnat à la mimolette, tomates, salade, fromage frais		Sandwich wrap au fromage ail et fines herbes et coleslaw	Salade de riz, œuf, tomates, poivrons, maïs, olives 
Fromage blanc nature et sucre blanc	Brie	Saint Nectaire 	Yaourt nature et sucre blanc 	Edam
Fruit de saison 	Crème dessert saveur chocolat 	Yaourt aux fruits	Fruit de saison 	Compote de pommes et fraises allégée en sucre
Goûter : Fruit de saison  Gâteau moelleux au citron	Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts	Goûter : Jus de raisin Pain  aux céréales et pâte de fruits	Goûter : Compote de pommes et bananes allégée en sucre Rocher noix de coco	Goûter : Fruit de saison  Marbré au chocolat



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 27 au 31 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien pour tous				Repas végétarien pour tous
Radis et sel	Pastèque	Tomates cerises	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat végétarien protéiné
Taboulé au fromage de brebis	Salade de pommes de terre, thon, tomates, œuf 	Sandwich pain de mie au rôti de dinde, tomates, salade, fromage frais 	Salade de pâtes, émincé de porc, tomates, poivrons, fromage de brebis, olives	Sandwich pain suédois à l'emmental (tomates, salade, fromages frais, mayonnaise) 
Chips 	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	
	Salade façon piémontaise aux œufs 	Sandwich pain de mie au cheddar, tomates, salade, fromage frais	Salade de pâtes, tomates, poivrons, fromage de brebis, olives	
Mimolette	Camembert	Yaourt nature et sucre blanc	Saint Paulin	Gouda
Fruit de saison 	Gâteau moelleux au citron	Fruit de saison 	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Compote de pommes allégée en sucre et sablés
Goûter : Jus de pomme Gâteau fourré à la fraise	Goûter : Fruit de saison  Pain  et pâte de fruits	Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts	Goûter : Fruit de saison  Barre bretonne	Goûter : Lait demi-écrémé Pain  aux céréales et pâte de fruits



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 3 au 7 août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune	Concombre en rondelles vinaigrette balsamique	Cœuf dur mayonnaise 	Repas végétarien pour tous	Pastèque
Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat végétarien protéiné	Plat classique
Taboulé à l'émincé de dinde 	Sandwich wrap jambon,  au fromage ail et fines herbes et coleslaw	Sandwich pain bagnat au thon,  tomates, mayonnaise,  salade	Cake à l'emmental Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc aux herbes 	Salade de pâte à l'orientale et à l'émincé de bœuf 
Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné		Plat végétarien protéiné
Taboulé au fromage de brebis	Sandwich wrap au fromage ail et fines herbes et coleslaw	Sandwich pain bagnat à la mimolette, tomates, salades et fromage frais		Salade de pâte à l'orientale et œuf 
Emmental	Fromage blanc et sucre blanc	Camembert	Yaourt nature et sucre blanc	Cantal 
Yaourt aux fruits	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Fruit de saison 	Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Crème dessert saveur vanille
Goûter : Jus de raisin Rocher noix de coco	Goûter : Fruit de saison  Pain  et pâte de fruits	Goûter : Jus de pomme Gâteau moelleux au citron	Goûter : Fruit de saison  Pain  et pâte de fruits	Goûter : Compote de pommes allégée en sucre Gâteau fourré à l'abricot



Plat classique
Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 10 au 14 août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien pour tous				
Radis et sel	Courgettes  râpées et ciboulette vinaigrette à la moutarde	Pastèque	Bâtonnets de carottes et mayonnaise 	Melon vert
Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique
Salade façon piémontaise aux œufs  	Salade de pâte à l'orientale et à l'émincé de dinde 	Salade de riz,  émincé de bœuf  tomates, poivrons, maïs, olives	Sandwich bagnat au thon,  tomate, mayonnaise,  salade	Sandwich pain buns au jambon, tomates, beurre 
	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
	Salade de pâte à l'orientale et œuf 	Salade de riz, œuf,  tomates, poivrons, maïs, olives	Sandwich bagnat à la mimolette, tomates, salade, fromage frais	Sandwich pain buns œuf,  tomates, salade, mayonnaise 
Saint Paulin	Tomme	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc	Gouda	Brie
Fruit de saison 	Semoule au lait	Compote de pommes allégée en sucre et sablés	Fruit de saison 	Yaourt sur lit de fruits 
Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts	Goûter : Fruit de saison  Pain  et pâte de fruits	Goûter : Fruit de saison  Barre bretonne	Goûter : Lait demi-écrémé Pain  aux céréales et pâte de fruits	Goûter : Fruit de saison  Rocher noix de coco



Plat classique
Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 17 au 21 août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien pour tous			Repas végétarien pour tous	
Radis et sel	Salade de tomates vinaigrette à la ciboulette	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Melon charentais	Concombre khira raïta (coriandre, cumin, fromage blanc)
Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat classique	Plat végétarien protéiné	Plat classique
Salade de riz, tomates et mozzarella	Salade de penne au thon et au pesto rouge	Sandwich wrap jambon, au fromage ail et fines herbes et coleslaw	Sandwich pain de mie au cheddar, tomates, salade, fromage frais	Taboulé à l'émincé de dinde
	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Chips	Plat végétarien protéiné
	Salade de pâte à l'orientale et œuf	Sandwich wrap au fromage ail et fines herbes et coleslaw		Taboulé au fromage de brebis
Camembert	Yaourt nature et sucre blanc	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Saint Nectaire	Fromage blanc nature et sucre blanc
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes allégée en sucre et galettes pur beurre	Gâteau moelleux au citron	Fruit de saison
Goûter : Compote de pommes et abricots allégée en sucre Quatre-quarts	Goûter : Jus de pomme Marbré au chocolat	Goûter : Fruit de saison Pain et pâte de fruits	Goûter : Compote de pommes et bananes allégée en sucre Rocher noix de coco	Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 24 au 28 août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas végétarien pour tous		
Pastèque	Taboulé	Salade de tomates vinaigrette moutarde	Melon vert	Radis et sel
Plat classique	Plat classique	Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat végétarien protéiné
Salade de pommes de terre, thon, tomates, œuf	Sandwich pain buns au jambon, tomates, beurre	Salade de pâtes, tomates, poivrons, fromage de brebis et olives	Sandwich pain de mie au rôti de dinde, tomates, salade, fromage frais	Cake de tomates et herbes de Provence
Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Chips	Plat végétarien protéiné	Bâtonnets de concombres
Salade façon piémontaise aux œufs	Sandwich pain buns œuf, tomates, salade, mayonnaise		Sandwich pain de mie au cheddar, tomates, salade, fromage frais	
Yaourt nature et sucre blanc	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc	Gouda	Mimolette	Cantal
Muffin vanille aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Quatre-quarts	Fruit de saison	Compote de pommes et abricots allégée en sucre
Goûter : Fruit de saison Gâteau fourré à l'abricot	Goûter : Compote de pommes allégée en sucre Pain et pâte de fruits	Goûter : Lait demi-écrémé Rocher noix de coco	Goûter : Jus d'orange Cake nature	Goûter : Fruit de saison Pain et pâte de fruits



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 31 août au 4 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien pour tous Ouf dur mayonnaise  Plat végétarien protéiné Salade de riz,  tomates, mozzarella  Yaourt nature et sucre blanc Compote de pommes et petits beurre Goûter : Fruit de saison  Gâteau moelleux au citron				



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

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes