

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 6 au 10 Juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas végétarien pour tous
Radis et beurre	Salade façon piémontaise aux oeufs	Tranche de pastèque	Saucisson à l'ail et cornichon	Concombre en rondelles vinaigrette à la ciboulette
<i>Plat classique</i> Merlu sauce estragon	<i>Plat classique</i> Cordon bleu de volaille	<i>Plat classique</i> Emincé de porc sauce aux olives	<i>Plat classique</i> Rôti de bœuf au jus	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pizza tomate, emmental, mozzarella et olives
Blé	Haricots verts au persil	Coquillettes du pays d'Othe et emmental râpé	Ratatouille	Salade verte et vinaigrette moutarde
<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé aux légumes et pois chiches au basilic	<i>Plat végétarien protéiné</i> Beignet stick mozzarella	<i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes du pays d'Othe sauce haricots rouges, lentilles vertes et emmental	<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz, légumes du sud et fromage de brebis	
Fromage frais Rondelé nature	Yaourt nature et sucre blanc	Cantal	Coulommiers	Fromage blanc nature et sucre blanc
Fruit de saison	Fruit de saison	Glace	Clafoutis aux framboises	Fruit de saison
Goûter : Jus de raisin Gâteau moelleux au citron	Goûter : Jus d'orange Pain aux céréales et chocolat noir	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 miel



Plat classique
Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 13 au 17 Juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas froid				Menu local
Carottes râpées vinaigrette à la moutarde		Salade de tomates vinaigrette balsamique	Taboulé	Crudité locale
<i>Plat classique</i> Salade de riz, émincé de dinde tomates, poivrons, maïs, olives		<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf sauce au thym	<i>Plat classique</i> Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron	<i>Plat classique</i> Rôti de porc et jus aux oignons
<i>Plat végétarien protéiné</i> Œuf dur et mayonnaise	Férié	<i>Plat végétarien protéiné</i> Brocolis	<i>Plat végétarien protéiné</i> Courgettes à la provençale	<i>Plat végétarien protéiné</i> Lentillons de Champagne mijotés
Salade de riz, tomates, poivrons, maïs, olives		Clafoutis de brocolis, pommes de terre et mozzarella (œuf)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour, haricots rouges et poivrons	<i>Plat végétarien protéiné</i> Torsades sauce lentillons de Champagne, tomates façon bolognaise
Camembert		Yaourt nature et sucre blanc	Montcadi croûte noire	Langres
Fruit de saison		Muffin vanille aux pépites de chocolat	Smoothie abricots, pommes et bananes	Crème dessert saveur vanille
Goûter : Jus de pomme Quatre-quarts		Goûter : Fruit de saison Pain et confiture d'abricots	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



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 20 au 24 Juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Repas végétarien pour tous</i>		<i>Repas froid</i>	
Tranche de pastèque	Salade de haricots blancs, poivrons, tomates, coriandre, cumin vinaigrette à la moutarde	Concombre en rondelles vinaigrette à la ciboulette	Melon charentais	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote
<i>Plat classique</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>
Sauté de bœuf sauce tomate origan	Nuggets de blé et ketchup	Aiguillette de poulet sauce moutarde	Jambon et mayonnaise	Parmentier de saumon et purée de pommes de terre
Coquillettes du pays d'Othe et emmental râpé	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Epinards branches à la crème	Salade de riz composée	
<i>Plat végétarien protéiné</i>		<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>
Coquillettes du pays d'Othe, crème de lentilles corail, curry et maïs		Semoule pois chiches et épinards	Œuf dur et mayonnaise	Parmentier égrené végétal et purée de pommes de terre
Fromage blanc nature et sucre blanc	Pointe de brie	Pont l'Evêque	Yaourt nature et sucre blanc	Edam
Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Cake à la noix de coco	Fruit de saison	Glace artisanale
Goûter : Fruit de saison Gâteau moelleux au citron	Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts	Goûter : Jus de raisin Pain aux céréales et chocolat noir	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



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/logo



Repas 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
<i>Repas végétarien pour tous</i>			<i>Repas froid</i>	
Radis et beurre	Salade verte fraîche vinaigrette au basilic	Tartinable de haricots rouges et épices mexicaines Pain de mie	Gaspacho de tomates	Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>
Couscous végétal aux cinq légumes, raisins secs et semoule	Bifteck haché sauce parpika persil	Hoki sauce crème à la tomate	Rôti de porc froid et mayonnaise	Sauté de bœuf sauce à la tomate et au basilic
	Pommes de terre vapeur	Haricots verts au persil	Salade pâtes à la grecque (tomates, poivrons, fromage de brebis, olives)	Courgettes fraîches
	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>
	Curry de légumes et pommes de terre	Boulettes de blé sauce tomate	Œuf dur et mayonnaise	Tortilla de pommes de terre et courgettes
		Haricots verts au persil	Salade pâtes à la grecque (tomates, poivrons, fromage de brebis, olives)	
Mimolette	Fromage Carré	Yaourt nature et sucre blanc	Saint Paulin	Gouda
Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Gâteau au fromage blanc
Goûter : Jus de pomme Gâteau fourré à la fraise	Goûter : Fruit de saison Pain et confiture d'abricots	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



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/logo



Repas végétarien protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné



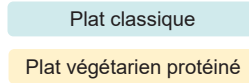
Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 3 au 7 Août 2026

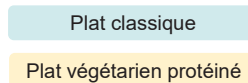
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune	Concombre en rondelles vinaigrette balsamique	Pizza tomate et fromage	Salade de tomates vinaigrette à la moutarde	Salade verte fraîche vinaigrette à l'échalote
<i>Plat classique</i> Escalope de dinde 🌿 Sauce printanière Semoule 🌿	<i>Plat classique</i> Hoki 🌿 Sauce basilic Coquillettes du pays d'Othe et emmental râpé 🌿	<i>Plat classique</i> Wings de poulet 🌿 Haricots beurre à l'ail	<i>Plat classique</i> Sauté de porc 🌿 Sauce caramel Courgettes au persil	<i>Plat classique</i> Emincé de bœuf 🌿 Sauce poivrée Ecrasé de pommes de terre
<i>Plat végétarien protéiné</i> Semoule, pois chiche et épinards	<i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes du pays d'Othe sauce fèves, pesto et cantal 🌿	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce tomate Haricots beurre à l'ail	<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz, sauce courgettes façon caponata aux câpres	<i>Plat végétarien protéiné</i> Parmentier de lentilles corail
Emmental Yaourt aux fruits	Fromage blanc et sucre blanc Glace	Camembert Fruit de saison	Yaourt nature et sucre blanc Moelleux chocolat lentilles	Cantal Fruit de saison
Goûter : Jus de raisin Rocher noix de coco	Goûter : Fruit de saison Pain et chocolat noir	Goûter : Jus de pomme Gâteau moelleux au citron	Goûter : Fruit de saison Pain et miel	Goûter : Compote de pommes allégée e sucre Gâteau fourré à l'abricot



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 10 au 14 Août 2026

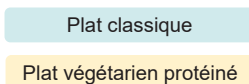
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Repas végétarien pour tous</i>		<i>Repas froid</i>		<i>Menu local Aubeois</i>
Radis et beurre	Courgettes râpées et ciboulette vinaigrette à la moutarde	Tranche de pastèque	Houmous et pain de mie	Crudités locale
<i>Plat végétarien protéiné</i> Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	<i>Plat classique</i> Emincé de dinde sauce au thym Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets) <i>Plat végétarien protéiné</i> Boullgour sauce pois chiche à la marocaine	<i>Plat classique</i> Rôti de bœuf froid et mayonnaise Salade de riz composée <i>Plat végétarien protéiné</i> Œuf dur et mayonnaise Salade de riz composée	<i>Plat classique</i> Colin d'Alaska meunière et citron Carottes fraîches <i>Plat végétarien protéiné</i> Beignet stick mozzarella Carottes fraîches	<i>Plat classique</i> Sauté de porc sauce provençale Pommes de terre grenaille <i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenaille, poireaux, béchamel et cantal
Saint Paulin Fruit de saison	Tomme blanche Semoule au lait	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc Purée de pommes fraîches et sablés	Gouda Fruit de saison	Chaource Yaourt sur lit de fruits
Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts	Goûter : Fruit de saison Pain et confitures de fraises	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



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 17 au 21 Août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas froid		
Salade de pommes de terre et mimolette vinaigrette à la moutarde	Salade de tomates vinaigrette à la ciboulette	Salade verte fraîche vinaigrette aux herbes	Melon charentais	Concombre khira raïta (coriandre, cumin, fromage blanc)
<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>
Sauté de bœuf jus aux oignons	Merlu sauce oseille	Jambon et mayonnaise	Elémentaire : Poulet rôti sauce façon orientale Maternelle : Sauté de poulet sauce façon orientale	Boulette de bœuf sauce tomate
Ratatouille	Haricots verts persillés	Salade pâtes à la grecque (tomates, poivrons, fromage de brebis, olives)	Courgettes fraîches au jus de légumes	Semoule
<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>
Dahl de lentilles beluga et riz	Boulette blé tomate sauce tomate	Œuf dur et mayonnaise	Boulette de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	Semoule aux légumes et pois chiche
Coulommiers	Yaourt nature et sucre blanc	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Saint Nectaire	Fromage blanc nature et sucre blanc
Fruit de saison	Beignet de framboise	Glace artisanale	Cake pêches et menthe	Fruit de saison
Goûter : Compote de pommes et abricots allégée en sucres Quatre-quarts	Goûter : Jus de pomme Marbré au chocolat	Goûter : Fruit de saison Pain et confitures de mûres	Goûter : Jus de raisin Rocher noix de coco	Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 24 au 28 Août 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas végétarien pour tous		
Tranche de pastèque	Taboulé	Salade de tomates vinaigrette moutarde	Rillettes de thon et pain de mie Tartinable de haricots blancs et pain de mie	Radis et beurre
<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>
Dés de colin d'Alaska sauce basilic	Sauté de bœuf sauce au romarin	Clafoutis de courgette, pommes de terre et mozzarella	Rôti de dinde sauce au curry	Saucisse chipolatas de porc
Gratin de brocolis	Petits pois mijotés	Salade verte fraîche vinaigrette moutarde	Riz	Purée de pommes de terre
<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>		<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>
Farfalles au pesto, brocolis, haricots blanc et brunoise de carotte	Korma de boulgour, brunoise provençale et petit pois		Riz, pois chiche, épinards sauce curry	Parmentier égrené végétal
Yaourt nature et sucre blanc	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc	Fromage Carré	Mimolette	Pont l'Evêque
Muffin vanille aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Gâteau basque	Fruit de saison	Smoothie abricot, pomme et banane
Goûter : Fruit de saison Gâteau fourré à l'abricot	Goûter : Compote de pommes allégée en sucre Pain et chocolat noir	Goûter : Lait demi écrémé Rocher noix de coco	Goûter : Jus d'orange Cake nature	Goûter : Fruit de saison Pain et confitures de fraises

