




























Menus classiques et végétariens protéinés

**Semaine
du 13 au 17 avril 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de chou blanc vinaigrette à l'échalote	Macédoine à la mayonnaise 	Salade verte vinaigrette balsamique	Pizza au fromage (mozzarella et emmental)	Salade de pommes de terre e pesto
Plat classique Hoki  sauce crème aux herbes Pâtes Rigol'Othes  et emmental râpé	Plat classique Sauté de veau  sauce chasseur Epinards  à la béchamel	Plat classique Wings de poulet mexicain  Riz 	Plat classique Boulettes de bœuf  sauce romarin Petits pois	Plat classique Saucisses chipolatas  sauce tomate Carottes fraîches 
Plat végétarien protéiné Pâtes Rigol'Othes  sauce pesto, potiron et haricots blancs	Plat végétarien protéiné Blé sauce épinards  et chèvre	Plat végétarien protéiné Riz  dahl de lentilles corail	Plat végétarien protéiné Orge perlé  sauce crème de courgettes aux petits pois	Plat végétarien protéiné Omelette  sauce tomate Carottes fraîches 
Cantal 	Yaourt nature et sucre	Gouda	Fromage frais demi sel	Fromage blanc et sucre de canne 
Fruit de saison 	Beignet à la framboise 	Fruit de saison 	Cake aux pois chiches et cacao (œuf  farine 	Fruit de saison 
Goûter : Jus d'orange Rocher coco	Goûter : Fruit de saison  Quatre-quarts	Goûter : Compote pommes abricots allégée en sucres Pain spécial  et chocolat	Goûter : Fruit de saison  Gâteau fourré à la fraise	Goûter : Jus de raisin Cake marbré

Plat classique
























Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

**Semaine
du 20 au 24 avril 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Carottes râpées  vinaigrette à la ciboulette	Saucisson à l'ail  et cornichon Œuf dur mayonnaise 	Repas végétarien pour tous Concombre vinaigrette à l'échalote	Crêpe à l'emmental
Plat classique Emincé de dinde  sauce estragon Chou-fleur persillé	Plat classique Poisson blanc  meunière et citron Riz sauce tomate	Plat classique Rôti de bœuf  sauce au thym Courgettes  à l'ail	Plat végétarien protéiné Coquillettes sauce tomate et lentillons de Champagne  façon bolognaise	Plat classique Sauté de porc  sauce aux olives Ecrasé de pommes de terre
Plat végétarien protéiné Blé sauce chou-fleur, œuf  et cantal	Plat végétarien protéiné Riz, cari au panais et haricots rouges	Plat végétarien protéiné Semoule, courgettes  façon caponata et câpres		Plat végétarien protéiné Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes et sauce tomate Ecrasé de pommes de terre
Tomme blanche	Brie 	Emmental	Saint Nectaire 	Petit fromage frais et sucre
Fruit de saison 	Yaourt panaché aux fruits	Compote de pommes bananes allégée en sucres et petits beurre	Cake aux épices (œuf  , farine 	Fruit de saison 
Goûter : Compote pommes fraises allégée en sucres Mouelle au citron	Goûter : Fruit de saison  Pain spécial  et pâtes de fruits	Goûter : Fruit de saison  Rocher coco	Goûter : Jus d'orange Pain  et chocolat	Goûter : Verre de lait Cake nature (œuf  , farine 

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes