

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 20 au 24 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves rouges  vinaigrette au vinaigre de framboise	Carottes râpées persillées  vinaigrette aux agrumes	Rillettes de porc et cornichon Pain de mie <i>Ternine de légumes</i>	Tartine chèvre, poivron rouge et basilic Pain de mie	Salade d'endives vinaigrette à la moutarde
<i>Plat classique</i> Sauté de porc sauce au thym  Cordiale de légumes	<i>Plat classique</i> Colin d'Alaska sauce tomate  Farfalles et emmental râpé	<i>Plat classique</i> Rôti de bœuf sauce aux olives  Lentillons de Champagne 	<i>Plat classique</i> Escalope de dinde à la crème  Petits pois mijotés	<i>Plat classique</i> Hachis parmentier (bœuf )
<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulettes de sarsin lentilles aux légumes sauce fromage blanc Cordiale de légumes Fromage frais Petit moulé Fruit de saison 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Lasagnes ricotta épinards chèvre Fromage blanc et sucre de canne  Cubes de poire au sirop et galette pur beurre	<i>Plat végétarien protéiné</i> Lentillons de champagne aux 5 céréales à la provençale (légumes ratatouille)  Carré Fruit de saison 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de légumes de terre et petits pois  Petit fromage frais et sucre Donut's au sucre 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Parmentier aux lentilles vertes et purée de pommes de terre Comté  Purée de pommes fraîches et petits beurre 
Goûter : Compote pomme banane Moelleux au citron	Goûter : Fruit de saison Pain spécial  et chocolat	Goûter : Jus de raisin Rocher coco	Goûter : Jus d'orange Gaufre	Goûter : Jus de pomme Pain  et confiture de fruits rouges 

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



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

Semaine du 27 au 31 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise) 	<i>Menu Local</i>  Crudité locale  vinaigrette à la moutarde	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>  Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomates et poivrons) vinaigrette à la moutarde	<i>Œuf dur mayonnaise</i> 	 <i>Halloween</i> Velouté de potiron au fromage fondu 
<i>Plat classique</i> Filet de hoki sauce citron persillée Blé 	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf sauce moutarde Pâtes Coquill'Othes et emmental râpé 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Quiche aux pommes de terre, oignons et fromage de chèvre et à l'emmental 	<i>Plat classique</i> Jambon blanc Ecrasé de carottes et de pommes de terre	<i>Plat classique</i> Elémentaire : Poulet rôti Maternelle : Emince de poulet sauce façon orientale Légumes couscous et semoule 
<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé  sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan AOP)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes Coquill'Othes sauce tomate et lentillons façon bolognaise 	Salade verte vinaigrette au vinaigre balsamique	<i>Plat végétarien protéiné</i> Carmentier aux lentilles corail	<i>Plat végétarien protéiné</i> Couscous végétarien (semoule, pois chiches, légumes couscous, raisins secs, pulpe de tomates) 
Gouda Fruit de saison 	Chaurice  Yaourt sur lit de fruits de saison 	Mimolette Fruit de saison 	Edam Crème dessert saveur vanille 	Yaourt nature et confiture de mûre  Fruit de saison 
Goûter : Verre de lait Quatre quarts	Goûter : Fruit de saison Gâteau fourré à la fraise 	Goûter : Jus d'orange Moelleux au citron	Goûter : Purée de pommes et poires Pain spécial  et chocolat	Goûter : Compote pomme banane Gâteau moelleux marbré au chocolat 

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



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