

# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 7 au 11 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et mozzarella Vinaigrette à la moutarde	Courgettes râpées sauce fromage blanc menthe	Salade de blé aux petits légumes	<b>Repas froid végétarien protéiné pour tous</b>	<b>Menu Local</b>
<b>Plat classique</b> Sauté de bœuf sauce romarin	<b>Plat classique</b> Merlu sauce coco citron vert	<b>Plat classique</b> Sauté de porc sauce tomate	Houmous de pois chiche et pain de mie	Crudité locale vinaigrette moutarde
Brocolis persillés	Riz	Poêlée méridionale (haricots, aubergines, poivrons)	<b>Plat végétarien protéiné</b> Cake à la tomate, fromage de brebis, basilic et graines de courge (œuf  farine Sauce fromage blanc et fines herbes	<b>Plat classique</b> Poulet rôti au jus Ratatouille
<b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin de coquillettes, brocolis, cheddar et mozzarella	<b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin d'épinards, chèvre et riz	<b>Plat végétarien protéiné</b> Galette de boulgour sauce tomate	Salade verte vinaigrette d'huile et citron	<b>Plat végétarien protéiné</b> Lentilles Beluga à la provençale et Quinoa (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomate, basilic)
Gouda	Petit fromage frais nature et sucre	Poêlée méridionale (haricots, aubergines, poivrons)	Coulommiers	Chaource Cake coco (œuf  farine Goûter : Jus de raisin, Moelleux au citron
Barre bretonne et crème anglaise	Fruit de saison	Cantal Compote de pommes	Sorbet	Goûter : Fruit de saison, Pain spécial  et chocolat
<b>Goûter :</b> Fruit de saison Pain et chocolat	<b>Goûter :</b> Jus de raisin Moelleux au citron	<b>Goûter :</b> Fruit de saison Rocher coco	<b>Goûter :</b> Jus de raisin Moelleux au citron	

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 14 au 18 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Férié</b>	Salade de betteraves vinaigrette à la framboise	Salade de tomates vinaigrette basilic	<b>Menu Local</b>	Œuf dur sauce cocktail (mayonnaise
	<b>Plat classique</b> Sauté de bœuf sauce origan tomate	<b>Plat classique</b> Colin meunière Courgettes  au four et à l'huile d'olive et de tournesol	<b>Plat classique</b> Rôti de porc Pâtes Coquill'Othes et emmental râpé	<b>Plat classique</b> Sauté de dinde sauce caramel
	<b>Plat végétarien protéiné</b> Blé sauce épinard au fromage de chèvre et noisettes râpées	<b>Plat végétarien protéiné</b> Clafoutis de courgettes, pommes de terre et mozzarella	<b>Plat végétarien protéiné</b> Quenelle nature sauce crème à la tomate	<b>Plat végétarien protéiné</b> Semoule  sauce légumes minestrone et croutons
	Petit fromage frais et sucre	Cantal	Brie	Edam
	Fruit de saison	Beignet fourré framboise	Purée de pommes fraîches et petits beurre	Fruit de saison
	<b>Goûter :</b> Jus de pomme Quatre quart	<b>Goûter :</b> Fruit de saison Pain spécial  et miel	<b>Goûter :</b> Fruit de saison Gaufre	<b>Goûter :</b> Jus d'orange Pain  et confiture d'abricots

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 21 au 25 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien protéiné pour tous				Repas végétarien protéiné pour tous
Taboulé	Carottes rapées  vinaigrette moutarde	Rillettes de thon Œuf dur mayonnaise	Guacamole et chips tortillas	Melon
Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat végétarien protéiné
Tajine marocain végétarien boulgour	Roti de dinde LR au jus d'herbes Haricots verts	Sauté de bœuf sauce provençale Riz	Nuggets de poisson (Davicroquette) Petit pois mijotés	Pizza  au fromage Salade verte
	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	
	Omelette au fromage Haricots verts	Nuggets de blé Riz	Beignet stick mozzarella Petit pois mijotés	
Petit fromage frais et sucre	Carré	Camembert	Yaourt nature  et sucre	Pont l'Evêque
Fruit de saison	Barre bretonne	Sorbet	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat
Goûter : Verre de lait Quatre quart	Goûter : Fruit de saison Gâteau fourré à la fraise	Goûter : Jus de raisin Moelleux au citron	Goûter : Fruit de saison Rocher coco	Goûter : Fruit de saison Pain spécial  et chocolat

Plat classique

Plat végétarien protéiné



# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 28 juillet au 1<sup>er</sup> août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien protéiné pour tous				
Macédoine de légumes mayonnaise	Tomates vinaigrette moutarde	Houmous de pois chiche Pain de mie	Melon	Salade Iceberg vinaigrette moutarde
Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique
Dahl de lentilles corail, amandes et riz	Sauté de bœuf sauce caramel Carottes et Blé	Escalope de dinde LR jus aux herbes Haricot beurre	Saucisse de Strasbourg Purée de pomme de terre	Colin sauce butternut  et champignons Courgettes
	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
	Beignet stick mozzarella Carottes et Blé	Omelette Haricot beurre	Saucisse soja et blé Purée de pomme de terre	Raviolis tofu basilic
Pointe de brie	Cantal	Fromage frais Fraidou	Fromage blanc et sucre	Yaourt nature  et sucre
Fruit de saison	Dessert lacté vanille caramel	Fruit de saison	Compote pomme banane allégée en sucre	Muffin vanille aux pépites de chocolat
Goûter : Jus de pomme Moelleux au citron	Goûter : Compote pomme abricot allégée en sucre Pain spécial  et miel	Goûter : Fruit de saison Quatre quarts	Goûter : Fruit de saison Gaufre	Goûter : Jus d'orange Pain  et confiture de fruits rouges

Plat classique

Plat végétarien protéiné



# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 4 au 8 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Repas végétarien protéiné pour tous</b>				
Tomates  vinaigrette framboise	Salade coquillettes basilic	Concombres  vinaigrette crémeuse	Melon	Guacamole et chips tortillas
<b>Plat végétarien protéiné</b>	<b>Plat classique</b>	<b>Plat classique</b>	<b>Plat classique</b>	<b>Plat classique</b>
Chili sin carne	Cuisse de poulet LR	Cordon bleu de dinde	Chipolatas	Colin pané au riz soufflé
Riz	Chou fleur	Torsades	Légumes du soleil (tomate, aubergine, courgette) et semoule	Purée de patate douce
	<b>Plat végétarien protéiné</b>	<b>Plat végétarien protéiné</b>	<b>Plat végétarien protéiné</b>	<b>Plat végétarien protéiné</b>
	Omelette aux herbes	Nuggets de blé	Saucisse de soja et blé	Boulette de sarrasin et lentilles
	Chou fleur	Torsades	Légumes du soleil (tomate, aubergine, courgette) et semoule	Purée de patate douce
Bûche de lait mélangé	Coulommiers	Petit fromage frais et sucre	Yaourt nature et sucre	Pont l'Evêque
Fruit de saison	Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison	Sorbet	Crème dessert vanille
<b>Goûter :</b> Compote pomme pêche allégée en sucre Quatre quart	<b>Goûter :</b> Fruit de saison Gâteau fourré à la fraise	<b>Goûter :</b> Fruit de saison Moelleux au citron	<b>Goûter :</b> Fruit de saison Rocher coco	<b>Goûter :</b> Verre de lait Pain spécial  et chocolat

Plat classique

Plat végétarien protéiné



# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 11 au 15 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Repas végétarien protéiné pour tous</b>			<b>Menu froid Local</b>	
Pâté de campagne	Salade marocaine (tomate, pois chiche, cumin) vinaigrette	Melon	Crudité locale vinaigrette au vinaigre de cidre	<b>Férié</b>
<b>Plat végétarien protéiné</b>	<b>Plat classique</b> Emincé de porc au jus de viande	<b>Plat classique</b> Beignet de poisson	<b>Plat classique</b> Rôti de porc froid et ketchup Salade de lentillons de Champagne vinaigrette moutarde	
Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Courgettes	Haricots verts	<b>Plat végétarien protéiné</b> Œuf dur  froid et ketchup Salade de lentillons de Champagne vinaigrette moutarde	
Carottes	Falafels aux pois chiches	Crispidor emmental		
Bleu	Pointe de brie	Yaourt aromatisé	Langres	
Crème dessert saveur chocolat	Compote de pommes allégée en sucre et galettes pur beurre	Fruit de saison	Gâteau au yaourt (œuf  farine	
<b>Goûter :</b> Fruit de saison Pain  et chocolat	<b>Goûter :</b> Fruit de saison Gâteau moelleux marbré au chocolat	<b>Goûter :</b> Jus de raisin Gâteau fourré à la fraise	<b>Goûter :</b> Fruit de saison Pain spécial  et miel	

Plat classique

Plat végétarien protéiné



# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 18 au 22 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec et cornichon <i>Houmous de pois chiche et pain de mie</i>	Pastèque	Salade de tomates et mozzarella vinaigrette à la moutarde	Tartine chèvre, poivron rouge et basilic Pain de mie	Salade de concombres sauce fromage blanc
<i>Plat classique</i> Sauté de porc sauce tomate Cordiale de légumes	<i>Plat classique</i> Cabillaud sauce citron Torsades et emmental râpé	<i>Plat classique</i> Hachis parmentier de bœuf	<i>Plat classique</i> Escalope de dinde sauce paprika persil Ratatouille et pommes de terre	<i>Plat classique</i> Steak haché de bœuf au jus Riz
<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce tomate Cordiale de légumes	<i>Plat végétarien protéiné</i> Lasagnes ricotta épinards chèvre	<i>Plat végétarien protéiné</i> Courmentier de lentilles	<i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de pommes de terre et petits pois	<i>Plat végétarien protéiné</i> Chili sin carne (haricots rouges, œuf, maïs, tomates, légumes ratatouille, emmental) Riz
Comté Fruit de saison	Fromage blanc et sucre de canne Sorbet	Fromage frais P'tit Louis Fruit de saison	Petit fromage frais et sucre Fruit de saison	Tomme grise Gâteau au chocolat (œuf, farine)
Goûter : Jus de pomme Moelleux au citron	Goûter : Fruit de saison Pain et chocolat	Goûter : Compote pomme fraise allégée en sucre Quatre quarts	Goûter : Jus d'orange Gaufre	Goûter : Fruit de saison Pain spécial et confiture de fruits rouges

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 25 au 29 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon charentais	Radis beurre	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i> Œuf dur mayonnaise	Salade de tomate au basilic vinaigrette moutarde	Salade de betteraves vinaigrette à l'échalotte
<i>Plat classique</i> Croustillant de colin d'Alaska et quartier de citron Courgettes et blé	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf Purée de carottes et de pommes de terre	<i>Plat végétarien protéiné</i> Enchiladas (haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, tomate) et tortilla de blé	<i>Plat classique</i> Jambon blanc Pâtes Coquill'Othes et emmental râpé	<i>Plat classique</i> Salade de pâtes au rôti de dinde poivrons et concombres
<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan AOP)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz sauce pesto brocolis haricots blancs et brunoise de carottes		<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes Coquill'Othes sauce tomate et lentillons façon bolognaise	<i>Plat végétarien protéiné</i> Salade de pâtes à la mimolette, tomates et poivrons
Saint Paulin Fruit de saison	Tomme blanche Flan vanille nappé caramel	Pont l'Evêque Sorbet	Fromage frais Tartare Gâteau au fromage blanc (œuf, farine)	Yaourt nature et sucre Fruit de saison
Goûter : Compote pomme banane allégée en sucre Gâteau moelleux marbré au chocolat	Goûter : Fruit de saison Gâteau fourré à la fraise	Goûter : Jus de raisin Moelleux au citron	Goûter : Fruit de saison Rocher coco	Goûter : Compote pomme abricot allégée en sucre Pain spécial et chocolat

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes