

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 23 au 27 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou chinois Vinaigrette aux herbes</p> <p>Plat classique Emincé de dinde sauce forestière</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de macaronis sauce crémée aux brocolis, cheddar et mozzarella</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Goûter : Fruit de saison Pain et chocolat</p>	<p>Salade verte Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Plat classique Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron</p> <p>Epinards branches à la béchamel</p> <p>Plat végétarien protéiné Nuggets de pois chiches</p> <p>Epinards branches à la béchamel</p> <p>Coulommiers</p> <p>Litchis au sirop</p> <p>Goûter : Jus de raisin Rocher coco</p>	Férié	<p>Menu Local</p> <p>Crudité</p> <p>Plat classique Sauté de bœuf sauce goulash</p> <p>Pâtes du pays d'Othe</p> <p>Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe aux légumes du sud</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Cake à la noix de coco et aux pépites de chocolat (œuf, farine)</p> <p>Goûter : Jus d'orange Moelleux au citron</p>	<p>Macédoine Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Plat classique Rôti de porc sauce fermière</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Plat végétarien protéiné Curry de petits pois et pommes de terre</p> <p>Munster</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Verre de lait Gâteau fourré à la fraise</p>

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 30 Décembre au 3 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Repas végétarien protéiné pour tous</p> <p>Chou rouge Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Plat végétarien protéiné Blé crème de lentilles corail au curry et maïs</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Goûter : Fruit de saison Cake marbré</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Plat classique Merlu sauce basilic</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Plat végétarien protéiné Tarte aux poireaux</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts</p>	Férié	<p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la framboise</p> <p>Plat classique Sauté de bœuf jus aux herbes</p> <p>Ecrasé de patate douce</p> <p>Plat végétarien protéiné Fondant à la patate douce et au fromage de chèvre (œuf)</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Verre de lait Gaufre</p>	<p>Tartinade au potiron, fromage frais, ciboulette et pain suédois Pain de mie</p> <p>Plat classique Merguez au jus</p> <p>Semoule</p> <p>Plat végétarien protéiné Omelette sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Beignet à la pomme</p> <p>Goûter : Jus de raisin Pain et confiture de fraise</p>

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