

MENUS MPE TROYES 18 mois à 4 ans janvier/février 2025

Lundi 06/01/2025	Mardi 07/01/2025	Mercredi 08/01/2025	Jeudi 09/01/2025	Vendredi 10/01/2025	Samedi 11/01/2025
E N T R É E S					
Betteraves rouges <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette balsamique Moutarde, Sulfites	Salade d'endives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette miel moutarde Moutarde, Sulfites	Carotte râpée <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au citron jaune Moutarde, Sulfites	Potage dubarry Lait	Céleri remoulade BIO Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites	Potage cultivateur Céleri, Lait
P L A T S					
Emincé de boeuf CHAR sauce façon orientale Céleri, Gluten, Lait	Emincé de porc VF sauce caramel Céleri, Gluten, Lait, Sulfites	Cabillaud PMD bouillon de légumes sauce curry Céleri, Lait, Gluten, Moutarde, Poissons	Emincé de dinde VF sauce estragon Céleri, Gluten, Lait	Dés colin d'Alaska PMD sauce citron Céleri, Poissons, Gluten, Lait	Quenelles natures sauce tomate Céleri, Oeufs, Gluten, Lait
Couscous végétarien Gluten, Moutarde	Omelette bio aux champignons Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites	Coquille bio sauce pesto potiron haricot blanc Gluten, Lait	Galette de boulgour à la mexicaine à la sauce tomate Oeufs, Gluten	Oeuf bio florentine Oeufs, Gluten, Lait	
G A R N I T U R E S					
Courgettes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes BIO Gluten	Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards branche à la béchamel Gluten, Lait	Carottes BIO nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Semoule BIO Gluten	Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de patate douce <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Emmental Lait	Cantal AOP Lait	Buchette lait de mélange Lait	Tomme blanche Lait	Saint Paulin Lait	Carré Lait
D E S S E R T S					
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes 4 épices <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE TROYES 18 mois à 4 ans janvier/février 2025

Lundi 13/01/2025	Mardi 14/01/2025	Mercredi 15/01/2025	Jeudi 16/01/2025	Vendredi 17/01/2025	Samedi 18/01/2025
ENTRÉES					
Velouté de champignons <i>Céleri, Lait</i>	Chou chinois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette balsamique <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage de brocoli <i>Lait</i>	Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette aux agrumes <i>Sulfites</i>	Potage de poireau épicé au curry <i>Lait, Moutarde</i>
PLATS					
Chili sin carne riz BIO <i>Oeufs, Lait</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce tomate <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait</i>	Emincé de porc VF et jus aux oignons <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Emincé de boeuf CHAR sauce paprika persil <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Emincé de dinde LR sauce cantadou agrume potiron <i>Céleri, Lait</i>	Cabillaud PMD bouillon de légumes sauce crémée aux champignons <i>Céleri, Lait, Gluten, Sulfites</i>
	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic <i>Lait</i>	Omelette bio sauce tomate <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Coquillettes BIO aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce cantadou agrume potiron <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Omelette bio aux champignons <i>Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites</i>
GARNITURES					
	Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou-fleur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	Carottes BIO nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mouliné de panais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Epinards hachés au jus <i>Céleri, Lait</i>	Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</i>
PRODUITS LAITIERS					
Mimolette <i>Lait</i>	Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Chaource <i>Lait</i>	Camembert BIO <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
DESSERTS					
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes et bananes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE TROYES 18 mois à 4 ans janvier/février 2025

Lundi 20/01/2025	Mardi 21/01/2025	Mercredi 22/01/2025	Jeudi 23/01/2025	Vendredi 24/01/2025	Samedi 25/01/2025
ENTRÉES					
Potage légumes et tomate <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Rémoulade de panais à la pomme <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i>	Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> <i>Vinaigrette framboise</i> <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage tourangelle <i>Céleri, Lait</i>	Céleri sauce cocktail <i>Céleri, Oeufs, Moutarde</i>	Velouté de carotte au cumin <i>Lait</i>
PLATS					
Emincé de porc VF sauce 4 épices <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Emincé de dinde LR sauce au thym <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Emincé de boeuf CHAR et jus aux oignons <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Emincé de dinde LR sauce vallée d'auge <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce basquaise <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait</i>	Quenelles natures sauce mornay <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Boulettes aux flageolets BIO à la sauce tomate <i>Gluten</i>	Semoule bio sauce légumes minestrone <i>Gluten</i>	Parmentier aux lentilles vertes et purée de potiron <i>Céleri, Lait</i>	Curry de pommes de terre et petits pois <i>Moutarde, Sulfites</i>	Omelette bio nature sauce basquaise <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	
GARNITURES					
Gratin de chou-fleur <i>Gluten, Lait</i>	Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de potiron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes alphabet <i>Gluten</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Pâtes perles <i>Gluten</i>	Semoule BIO <i>Gluten</i>		Petits pois mijotés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes perles <i>Gluten</i>
PRODUITS LAITIERS					
Emmental <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>
DESSERTS					
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes et bananes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes et poires <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE TROYES 18 mois à 4 ans janvier/février 2025

Lundi 27/01/2025	Mardi 28/01/2025	Mercredi 29/01/2025	Jeudi 30/01/2025	Vendredi 31/01/2025	Samedi 01/02/2025
E N T R É E S					
Velouté au brocoli et poireau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette aux herbes Moutarde, Sulfites	Potage crecy Céleri, Lait	Betterave façon voronoff Lait, Moutarde, Sulfites	Crudité locale Céleri Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Potage tourangelle Céleri, Lait
P L A T S					
Emincé de boeuf CHAR sauce aux olives Céleri, Gluten, Lait	Dés colin d'Alaska PMD sauce tomate Céleri, Poissons, Gluten, Lait	Emincé de dinde LR et jus aux herbes Céleri, Gluten, Lait	Pommes de terre bio au fromage à tartiflette Gluten, Lait	Emincé de porc VF sauce façon fermière Céleri, Gluten, Lait	Cabillaud PMD sauce basquaise Céleri, Gluten, Lait
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce ketchup Céleri, Gluten, Lait, Sulfites	Coquillettes au butternut carotte ricotta et thym Gluten, Lait	Quenelles natures sauce tomate Céleri, Oeufs, Gluten, Lait		Gratin de pommes de terre, poireaux, béchamel et cantal AOP Gluten, Lait	Omelette bio nature sauce basquaise Oeufs, Gluten, Lait
G A R N I T U R E S					
Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes Gluten	Gratin de brocolis Gluten, Lait		Chou-fleur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mouliné de panais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mouliné de courge butternut <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule Gluten		Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de patate douce <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Saint Paulin Lait	Bleu Auvergne AOP Lait	Edam Lait	Tomme blanche Lait	Chaource Lait	Brie Lait

D E S S E R T S

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Purée de pommes

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

**Purée de pommes et
pruneaux**

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

MENUS MPE TROYES 18 mois à 4 ans janvier/février 2025

Lundi 03/02/2025	Mardi 04/02/2025	Mercredi 05/02/2025	Jeudi 06/02/2025	Vendredi 07/02/2025	Samedi 08/02/2025
E N T R É E S					
Velouté de lentille corail et cumin <i>Lait</i>	Rémoulade de panais à la pomme <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i>	Chou blanc <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette balsamique <i>Moutarde, Sulfites</i>	Céleri rave râpé <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Velouté de champignons <i>Céleri, Lait</i>	Potage de brocoli <i>Lait</i>
P L A T S					
Dés colin d'Alaska PMD sauce bretonne <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait</i>	Bolognaise de boeuf et sauce tomate <i>Gluten</i>	Emincé de dinde LR sauce chasseur <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Galette de boulgour à la mexicaine <i>Oeufs, Gluten</i>	Jambon blanc cuit sauce échalotes <i>Gluten, Lait</i>	Cabillaud PMD bouillon de légumes sauce tomate <i>Céleri, Lait, Gluten</i>
Gratin d'épinards pommes de terre et chèvre <i>Gluten, Lait</i>	Coquillettes BIO aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>	Oeufs dur pommes de terre et ratatouille <i>Oeufs, Lait</i>		Blé sauce butternut carotte bio pois chiche raisin <i>Gluten, Moutarde</i>	Quenelles natures sauce tomate <i>Céleri, Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S					
Epinard haché à la crème <i>Lait</i>	Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	Courgettes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou fleur béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Blé <i>Gluten</i>	Haricots beurre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de patate douce <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes BIO nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Montcadi croûte noire <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>
D E S S E R T S					
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes et poires <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE TROYES 18 mois à 4 ans janvier/février 2025

Lundi 10/02/2025	Mardi 11/02/2025	Mercredi 12/02/2025	Jeudi 13/02/2025	Vendredi 14/02/2025	Samedi 15/02/2025
ENTRÉES					
Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au basilic Sulfites	Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette framboise Moutarde, Sulfites	Salade de pâtes, poivron, maïs et échalote <i>Gluten</i> Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Potage cultivateur <i>Céleri, Lait</i>	Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Potage dubarry <i>Lait</i>
PLATS					
Couscous végétarien <i>Gluten, Moutarde</i>	Emincé de dinde LR sauce aigre douce <i>Céleri, Gluten, Lait, Sulfites</i> Riz façon cantonnais <i>Oeufs, Lupin</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce crème <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait</i> Omelette bio aux champignons <i>Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Emincé de bœuf CHAR au bouillon de légumes sauce poivrade <i>Céleri, Lait, Gluten, Sulfites</i> Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes à la sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Emincé de porc VF sauce provençale <i>Gluten</i> Lentilles à la provençale et céréales <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Œuf dur BIO sauce mornay <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
GARNITURES					
	Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fondue de poireaux <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes BIO nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Pâtes perles <i>Gluten</i>	Lentilles bio mijotées <i>Céleri</i>	Epinards hachés au jus <i>Céleri, Lait</i> Pâtes alphabet <i>Gluten</i>
PRODUITS LAITIERS					
Coulommiers <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Chaource <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>

D E S S E R T S

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Purée de pommes et
ananas

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Purée de pommes et
bananes

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

MENUS MPE TROYES 18 mois à 4 ans janvier/février 2025v

Lundi 17/02/2025	Mardi 18/02/2025	Mercredi 19/02/2025	Jeudi 20/02/2025	Vendredi 21/02/2025	Samedi 22/02/2025
E N T R É E S					
Céleri rave râpé <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage andalou <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes râpées BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au citron jaune <i>Moutarde, Sulfites</i>	Velouté de champignons <i>Céleri, Lait</i>	Salade d'endives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette miel moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Velouté de carotte au cumin <i>Lait</i>
P L A T S					
Quenelles natures sauce aurore <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Emincé de porc VF et jus aux oignons <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce curry <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Emincé de dinde LR bouillon légumes sauce emmental <i>Céleri, Lait, Gluten</i>	Emincé de boeuf CHAR et jus aux herbes <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Cabillaud PMD sauce basquaise <i>Céleri, Gluten, Lait</i>
	Gratin de pomme de terre, brocolis et lentilles bio <i>Gluten, Lait</i>	Pdt, fromage à raclette, panais et béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Coquillettes bio aux légumes et pois cassés <i>Gluten, Lait</i>	Boulettes aux flageolets BIO jus aux herbes <i>Gluten</i>	Omelette bio nature sauce basquaise <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S					
Mouliné de courge butternut <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mouliné de panais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou-fleur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots beurre persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes BIO nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	Purée de patate douce <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Edam <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>
D E S S E R T S					
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes et poires <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes et orange <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>