

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES du 02 Septembre au 02 Novembre 2024

Lundi 02/09/2024	Mardi 03/09/2024	Mercredi 04/09/2024	Jeudi 05/09/2024	Vendredi 06/09/2024	Samedi 07/09/2024
E N T R É E S					
Betteraves rouges bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette à la framboise <i>Moutarde, Sulfites</i>	Melon charentais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de riz BIO arlequin vinaigrette- <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carotte râpée <i>Céleri</i> Vinaigrette aux agrumes <i>Sulfites</i>	Tomate et mozzarella <i>Lait</i> Vinaigrette au basilic <i>Sulfites</i>	Velouté brocolis et poireaux <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S					
Quenelles natures sauce aurore <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Colin d'Alaska sauce coco citron vert <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites</i> Tajine marocaine aux pois chiches, semoule et raisins secs <i>Gluten, Moutarde</i>	Émincé de porc sauce au thym <i>Céleri, Gluten, Lait</i> Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic <i>Lait</i>	Bolognaise de bœuf et sauce tomate <i>Gluten</i> Rigol'Othes sauce tomate, lentillons bio façon bolognaise <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Émincé de dinde sauce chasseur <i>Céleri, Gluten, Lait</i> Gratin de brocolis, pommes de terre, lentilles et mozzarella <i>Gluten, Lait</i>	Cabillaud sauce basilic <i>Céleri, Lait, Gluten</i> Omelette BIO sauce béchamel <i>Oeufs, Lait, Gluten</i>
G A R N I T U R E S					
Chou-fleur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes BIO nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes provençales <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Rigol'Othes <i>Gluten</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule <i>Gluten</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>
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Gouda <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>

D E S S E R T S

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Purée de pommes et
poires

*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

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES du 02 Septembre au 02 Novembre 2024

Lundi 09/09/2024	Mardi 10/09/2024	Mercredi 11/09/2024	Jeudi 12/09/2024	Vendredi 13/09/2024	Samedi 14/09/2024
E N T R É E S					
Potage cultivateur <i>Céleri, Lait</i>	Melon jaune <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Beurre <i>Lait</i>	Concombre khira raita <i>Lait, Sulfites</i>	Crudité locale <i>Céleri Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites</i>	Velouté de carottes au cumin <i>Lait</i>
P L A T S					
Émincé de bœuf sauce forestière <i>Céleri, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Émincé de dinde sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Coquillettes sauce crème de courgettes et petits pois <i>Gluten, Lait</i>	Cabillaud bouillon de légumes sauce aux agrumes <i>Céleri, Lait, Poissons, Gluten</i>	Émincé de porc sauce au thym <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Quenelles natures sauce tomate <i>Céleri, Oeufs, Gluten, Lait</i>
Coquillettes au butternut, carottes, ricotta, thym et noisette râpée <i>Gluten, Lait, Fruits à coque</i>	Omelette bio sauce tomate <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>		Nuggets de pois chiche BIO sauce tomate <i>Gluten</i>	Lentillons de Champagne à la provençale et orge perlé <i>Gluten, Lait</i>	
G A R N I T U R E S					
Blé <i>Gluten</i>	Chou-fleur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lentillons de Champagne mijotés <i>Céleri</i>	Epinards branche à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Carottes BIO nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pâtes alphabet <i>Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Brie <i>Lait</i>	Cantal AOP <i>Lait</i>	Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>

D E S S E R T S

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

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*

**Purée de pommes et
bananes**

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Purée de pommes

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES du 02 Septembre au 02 Novembre 2024

Lundi 16/09/2024	Mardi 17/09/2024	Mercredi 18/09/2024	Jeudi 19/09/2024	Vendredi 20/09/2024	Samedi 21/09/2024
E N T R É E S					
Potage andalou <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Céleri râpé BIO <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette balsamique <i>Moutarde, Sulfites</i>	Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage de brocolis <i>Lait</i>	Velouté de champignons <i>Céleri, Lait</i>
P L A T S					
Émincé de dinde sauce paprika persil <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Dés colin d'Alaska sauce bretonne <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait</i>	Sauté de bœuf sauce provençale <i>Gluten</i>	Émincé de porc bouillon légumes sauce chasseur <i>Céleri, Lait, Gluten</i>	Coquillettes à la ratatouille, aux lentilles corail et emmental <i>Gluten, Lait</i>	Cabillaud sauce citron persil <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Coquillettes sauce crème de courgettes et petits pois <i>Gluten, Lait</i>	Blé sauce épinards, chèvre et noisettes râpées <i>Gluten, Fruits à coque, Lait</i>	Clafoutis carottes, pommes de terre et mozzarella <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale sauce tomate <i>Gluten, Lait</i>		Omelette nature BIO <i>Oeufs, Lait</i>
G A R N I T U R E S					
Coquillettes <i>Gluten</i>	Blé <i>Gluten</i>	Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Navet sautés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Carottes BIO nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Courgettes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Épinards branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</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>		Purée de 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>	Mimolette <i>Lait</i>	Camembert BIO <i>Lait</i>	Chaource <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Carré <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 <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes et pruneaux <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 18 mois à 4 ans TROYES du 02 Septembre au 02 Novembre 2024

Lundi 23/09/2024	Mardi 24/09/2024	Mercredi 25/09/2024	Jeudi 26/09/2024	Vendredi 27/09/2024	Samedi 28/09/2024
ENTRÉES					
Betteraves rouges <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Sauce fromage frais <i>Lait, Sulfites</i>	Melon charentais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Potage andalou <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Concombre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Sauce au fromage blanc menthe <i>Lait, Sulfites</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette à la ciboulette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Velouté picard <i>Céleri, Lait</i>
PLATS					
Dés colin d'Alaska sauce tomate <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait</i>	Émincé de bœuf BIO sauce tomate basilic <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Rôti de porc sauce aux pruneaux <i>Gluten, Sulfites</i>	Chili sin carne riz BIO <i>Oeufs, Lait</i>	Émincé de dinde sauce façon oriental <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Oeuf dur BIO sauce béchamel <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Quenelles natures sauce aurore <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Omelette BIO sauce tomate basilic <i>Gluten, Oeufs, Lait</i>	Blé sauce chou-fleur œuf, cantal <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>		Curry de pommes de terre et petits pois <i>Moutarde, Sulfites</i>	
GARNITURES					
Coquillettes <i>Gluten</i>	Mouliné de courge butternut <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blé <i>Gluten</i>		Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mouliné de céleri <i>Céleri</i>
Épinards branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou-fleur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes alphabet <i>Gluten</i>
PRODUITS LAITIERS					
Tomme grise <i>Lait</i>	Bleu Auvergne AOP <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <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 ananas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES du 02 Septembre au 02 Novembre 2024

Lundi 30/09/2024	Mardi 01/10/2024	Mercredi 02/10/2024	Jeudi 03/10/2024	Vendredi 04/10/2024	Samedi 05/10/2024
E N T R É E S					
Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carotte râpée persillée BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette aux agrumes <i>Sulfites</i>	Salade mexicaine <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade d'endives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette d'huile d'olive <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Potage dubarry <i>Lait</i>	Potage de poireaux au curry <i>Lait, Moutarde</i>
P L A T S					
Sauté de bœuf sauce Antillaise <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde</i> Lentillons de Champagne à la provençale et Coquill'Othes <i>Gluten, Lait</i>	Omelette bio nature sauce basquaise <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Émincé de porc sauce estragon <i>Céleri, Gluten, Lait</i> Coquillettes sauce crème de courgettes et petits pois <i>Gluten, Lait</i>	Cabillaud bouillon de légumes sauce crème champignons <i>Céleri, Lait, Sulfites, Gluten</i> Gratin d'épinards, pommes de terre et chèvre <i>Gluten, Lait</i>	Émincé de dinde bouillon légumes sauce façon cervoise <i>Céleri, Lait, Gluten</i> Boulgour à la sauce tomate, légumes racines et noix de cajou <i>Gluten, Lait, Moutarde, fruits à coque</i>	Quenelles natures sauce aurore <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S					
Lentillons de Champagne mijotés <i>Céleri</i>	Gratin de céleri <i>Céleri, Gluten, Lait</i> Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mouliné de courgettes BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Pâtes perles <i>Gluten</i>	Épinards branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</i> Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Boulgour <i>Gluten</i> Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mouliné de panais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Pâtes perles <i>Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Emmental <i>Lait</i>	Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>

D E S S E R T S

Purée de pommes 4
épices

*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*

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Fruit BIO

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Purée de pommes et
figes

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES du 02 Septembre au 02 Novembre 2024

Lundi 07/10/2024	Mardi 08/10/2024	Mercredi 09/10/2024	Jeudi 10/10/2024	Vendredi 11/10/2024	Samedi 12/10/2024
ENTRÉES					
Carotte râpée <i>Céleri</i> Vinaigrette aux agrumes <i>Sulfites</i>	Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au basilic <i>Sulfites</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette balsamique <i>Sulfites</i>	Velouté de lentille corail et cumin <i>Lait</i>	Potage cultivateur <i>Céleri, Lait</i>
PLATS					
Émincé de bœuf sauce provençale <i>Gluten</i>	Émincé de porc sauce forestière <i>Céleri, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Dés colin d'Alaska sauce coco citron vert <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Émincé de dinde sauce romarin <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Couscous végétarien <i>Gluten, Moutarde</i>	Cabillaud bouillon de légumes sauce armoricaine <i>Poissons, Gluten, Lait Céleri, Lait</i>
Blé aux légumes du Sud au basilic <i>Gluten</i>	Gratin de coquillettes, brocolis, cheddar et mozzarella <i>Gluten, Lait</i>	Timbale de riz bio à l'espagnole <i>Lait</i>	Omelette bio sauce tomate <i>Œufs, Gluten, Lait</i>		Œuf dur BIO sauce basquaise <i>Gluten, Œufs</i>
GARNITURES					
Blé BIO <i>Gluten</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes BIO nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Épinards branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>
Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes <i>Gluten</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes perles <i>Gluten</i>		Pâtes perles <i>Gluten</i>
PRODUITS LAITIERS					
Brie <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Munster <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
DESSERTS					
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Smoothie framboise basilic <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 <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES du 02 Septembre au 02 Novembre 2024

Lundi 14/10/2024	Mardi 15/10/2024	Mercredi 16/10/2024	Jeudi 17/10/2024	Vendredi 18/10/2024	Samedi 19/10/2024
E N T R É E S					
Céleri râpé <i>Céleri</i> Vinaigrette au citron, miel, ail et gingembre <i>Moutarde, Sulfites</i>	Velouté de champignons <i>Céleri, Lait</i>	Carotte râpée <i>Céleri</i> Vinaigrette au cumin et coriandre <i>Moutarde, Sulfites</i>	Chou blanc <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage légumes et tomate <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S					
Émincé de dinde sauce pomme curry crémée <i>Gluten, Lait, Moutarde</i> Gratin de coquillettes à la sauce tomate et au chou-fleur, emmental <i>Gluten, Lait</i>	Dés colin d'Alaska au bouillon de légumes sauce colombo <i>Céleri, Poissons, Lait, Gluten, Moutarde</i> Boulgour à la tomate, légumes racines, patate douce <i>Lait, Moutarde</i>	Rôti de porc sauce aux olives <i>Gluten</i> Tajine marocain aux pois chiches et semoule <i>Gluten, Moutarde</i>	Riz façon cantonnais <i>Œufs, Lait</i>	Sauté de bœuf et jus aux herbes <i>Céleri, Gluten, Lait</i> Pommes de terre, fromage à raclette et béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Cabillaud bouillon de légumes sauce aux fines herbes Poissons, <i>Céleri, Lait, Gluten</i> Quenelles natures sauce aurore <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S					
Chou-fleur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Coquillettes <i>Gluten</i>	Boulgour BIO <i>Gluten</i> Carottes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Légumes couscous <i>Céleri, Lait, Moutarde</i> Semoule <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>	Courgettes <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					
Edam <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Chaource <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carré <i>Lait</i>
D E S S E R T S					
Purée de pommes et cannelle <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>	Purée de pommes et bananes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES du 02 Septembre au 02 Novembre 2024

Lundi 21/10/2024	Mardi 22/10/2024	Mercredi 23/10/2024	Jeudi 24/10/2024	Vendredi 25/10/2024	Samedi 26/10/2024
ENTRÉES					
Salade de betteraves rouges bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette framboise <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carotte râpée persillée BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette aux agrumes <i>Sulfites</i>	Salade de haricots verts, tomates, persil <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Velouté brocolis et poireaux <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage tourangelles <i>Céleri, Lait</i>
PLATS					
Émincé de porc sauce au thym <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Cabillaud PMD sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Lentillons de Champagne aux 5 céréales à la provençale <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Émincé de dinde sauce champignons crémée <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	Chili con carne riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Oeuf dur BIO sauce béchamel <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Omelette bio sauce tomate <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Coquillettes aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>		Curry de pommes de terre et petits pois <i>Moutarde, Sulfites</i>	Chili sin carne riz BIO <i>Oeufs, Lait</i>	
GARNITURES					
Cordiale légumes (carottes, champignons, haricots verts) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes <i>Gluten</i>		Petits pois <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>	Ratatouille <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>
PRODUITS LAITIERS					
Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>

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

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

Purée de pommes et
poires

*Pas d'allergènes à
déclaration obligatoire*

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES du 02 Septembre au 02 Novembre 2024

Lundi 28/10/2024	Mardi 29/10/2024	Mercredi 30/10/2024	Jeudi 31/10/2024	Vendredi 01/11/2024	Samedi 02/11/2024
ENTRÉES					
Céleri sauce cocktail <i>Céleri, Oeufs, Moutarde</i>	Crudité locale <i>Céleri Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites</i>	Salade mexicaine <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites</i>	Macédoine de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Vinaigrette au fromage blanc Lait, Sulfites</i>		Velouté au brocoli et poireau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PLATS					
Dés colin d'Alaska au citron persillé <i>Poissons</i>	Bolognaise de bœuf et sauce tomate <i>Gluten</i>	Quiche aux pommes de terre, oignons et chèvre <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Émincé de dinde sauce façon oriental <i>Céleri, Gluten, Lait</i>		Quenelles natures sauce aurore <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Ble BIO sauce 3 fromages (parmesan, mozzarella et bleu) <i>Gluten, Lait</i>	Coquill'Othes sauce tomate et lentilles bio façon bolognaise <i>Céleri, Gluten, Lait</i>		Couscous végétarien <i>Gluten, Moutarde</i>		
GARNITURES					
Blé BIO <i>Gluten</i>	Coquill'Othes <i>Gluten</i>		Légumes couscous <i>Céleri, Lait, Moutarde</i>		Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Courgettes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Semoule BIO <i>Gluten</i>		Pâtes perles <i>Gluten</i>
PRODUITS LAITIERS					
Gouda <i>Lait</i>	Chaource <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>		Carré <i>Lait</i>
DESSERTS					
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 <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>