

MENUS TROYES SCOLAIRE janvier/février 2025

Lundi 06/01/2025	Mardi 07/01/2025	Mercredi 08/01/2025	Jeudi 09/01/2025	Vendredi 10/01/2025
ENTRÉES				
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 ancienne Moutarde, Sulfites	Carottes râpées BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au citron jaune Moutarde, Sulfites	Salade de riz, maïs, poivron et olives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Céleri remoulade BIO <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Sauté de bœuf VF sauce façon orientale Gluten Couscous végétarien <i>Céleri, Gluten, Moutarde</i>	Emincé de porc VF sauce caramel Gluten, Sulfites Omelette bio aux champignons <i>Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Merlu PMD sauce curry <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i> Coquille bio sauce pesto potiron haricot blanc et graines de tournesol Gluten, Lait	Emincé de dinde LR sauce estragon Gluten, Lait Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron) sauce tomate <i>Céleri, Oeufs, Gluten, Lait</i>	Colin d'Alaska PMD sauce citron <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait</i> Oeufs bio florentine <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
GARNITURES				
Semoule BIO Gluten	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes BIO Gluten	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards branches à la béchamel Gluten, Lait
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature et sucre de canne BIO Lait	Cantal AOP Lait	Buchette lait de mélange Lait	Tomme blanche Lait	Petit fromage frais lait entier et sucre Lait
DESSERTS				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cubes de pêches au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Yaourt aux fruits Lait	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Galette des rois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE janvier/février 2025

Lundi 13/01/2025	Mardi 14/01/2025	Mercredi 15/01/2025	Jeudi 16/01/2025	Vendredi 17/01/2025
ENTRÉES				
Oeuf dur mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde</i>	Chou chinois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette balsamique <i>Moutarde, Sulfites</i>	Soupe de brocolis au fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte aux croûtons <i>Gluten</i> Vinaigrette d'agrumes <i>Sulfites</i>
PLATS				
Chili sin carne riz BIO <i>Oeufs, Lait</i>	Colin d'Alaska PMD pané <i>Poissons, Gluten</i> Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic <i>Lait</i>	Saucisses chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Nuggets au blé <i>Céleri, Gluten</i>	Emincé de boeuf VF sauce paprika persil <i>Gluten, Lait</i> Coquillettes BIO aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>	Sauté de dinde LR sauce cantadou agrume potiron <i>Lait</i> Boulette de sarrasin lentille légume sauce cantadou agrume et potiron <i>Céleri, Gluten, Lait</i>
GARNITURES				
	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre quartiers avec peau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Ketchup <i>Sulfites</i>	Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	Carotte au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>	Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Chaource <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>
DESSERTS				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Muffin vanille aux pépites de chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Yaourt bio sur lit de fruits <i>Lait</i>	Cake mandarine et cacao <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE janvier/février 2025

Lundi 20/01/2025	Mardi 21/01/2025	Mercredi 22/01/2025	Jeudi 23/01/2025	Vendredi 24/01/2025
ENTRÉES				
Houmous et pain de mie <i>Gluten, Lait</i>	Rémoulade de panais à la pomme <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i>	Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette framboise <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carotte râpée <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Céleri sauce cocktail <i>Céleri, Oeufs, Moutarde</i>
PLATS				
Sauté de porc VF sauce 4 épices <i>Gluten</i>	Emincé de dinde LR sauce au thym <i>Gluten</i>	Rôti de boeuf VF et jus aux oignons <i>Gluten</i>	Poulet roti LR sauce façon vallée d'auge <i>Gluten, Lait</i>	Dés colin d'Alaska PMD sauce basquaise <i>Poissons, Gluten</i>
Boulettes aux flageolets BIO sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Semoule sauce légumes minestrone et croûtons <i>Gluten</i>	Parmentier aux lentilles vertes et purée de potiron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</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>	Semoule BIO <i>Gluten</i>	Purée de potiron <i>Lait</i>	Petits pois mijotés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre en cubes bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>
DESSERTS				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fromage blanc <i>Lait</i> Miel <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz au lait et caramel <i>Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE janvier/février 2025

Lundi 27/01/2025	Mardi 28/01/2025	Mercredi 29/01/2025	Jeudi 30/01/2025	Vendredi 31/01/2025
ENTRÉES				
Taboulé <i>Gluten</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Crêpes à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Betterave <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Sauce façon Voronoff <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Sauté de boeuf VF sauce aux olives <i>Gluten</i>	Citron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Emincé de dinde LR et jus aux herbes <i>Gluten</i>	Pommes de terre bio au fromage à tartiflette <i>Gluten, Lait</i>	Sauté de porc VF sauce façon fermière <i>Gluten</i>
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce ketchup <i>Céleri, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Colin d'Alaska PMD meunière <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait</i>	Quenelles natures sauce tomate <i>Oeufs, Gluten</i>		Gratin de pommes de terre grenailles, poireaux, béchamel et cantal AOP <i>Gluten, Lait</i>
	Coquillettes au butternut carotte ricotta et thym <i>Gluten, Lait</i>			
GARNITURES				
Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes coquillettes à la sauce tomate <i>Gluten</i>	Gratin de brocolis <i>Lait</i>		Pommes de terre grenaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Fromage blanc individuel et sucre <i>Lait</i>	Bleu Auvergne AOP <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>	Chaurce <i>Lait</i>
DESSERTS				
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gâteau aux haricots blancs et myrtilles <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE janvier/février 2025

Lundi 03/02/2025	Mardi 04/02/2025	Mercredi 05/02/2025	Jeudi 06/02/2025	Vendredi 07/02/2025
ENTRÉES				
Salade de haricots rouges, tomates et épices chili <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</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 râpé <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Oeuf dur mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde</i>
PLATS				
Merlu PMD sauce bretonne <i>Poissons, Gluten, Lait</i> Gratin d'épinards pommes de terre et chèvre <i>Gluten, Lait</i>	Coquillettes bio sauce bolognaise au boeuf VF <i>Gluten</i> Coquillettes BIO aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>	Poulet rôti LR sauce chasseur <i>Gluten</i> Oeufs dur pommes de terre et ratatouille <i>Oeufs, Lait</i>	Saucisses chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron) <i>Oeufs, Gluten</i>	Emincé de boeuf VF sauce échalote <i>Gluten, Lait</i> Blé sauce butternut carotte bio pois chiche raisin <i>Gluten, Moutarde</i>
GARNITURES				
Epinards branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>		Gratin de pomme de terre bio <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Chou fleur à la sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Carottes BIO au jus <i>Gluten</i>
PRODUITS LAITIERS				
Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>
DESSERTS				
Crème dessert chocolat BIO <i>Lait, Soja</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cocktail de fruits au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crêpe nature sucrée et confiture fraise BIO <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>