

MENUS TROYES SCOLAIRE 2024

Lundi
04/11/2024

Mardi
05/11/2024

Mercredi
06/11/2024

Jeudi
07/11/2024

Vendredi
08/11/2024

ENTRÉES

Salade d'endives
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette balsamique
Moutarde, Sulfites

Salade Coleslaw
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Soupe au potiron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Rémoulade de panais à la pomme
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Crudité locale
Céleri
Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

PLATS

Sauté de porc sauce champignons crémée
Gluten, Lait, Sulfites

Colin d'Alaska sauce bretonne
Poissons, Gluten, Lait

Poulet rôti LR sauce curry
Gluten, Moutarde

Couscous chipolatas
Céleri, Gluten, Moutarde

Pâtes bio du pays d'Othe sauce bolognaise au boeuf
Gluten

Macaronis carottes BIO et mozzarella
Gluten, Lait

Gratin d'épinards chèvre et riz bio
Lait

Gratin de pomme de terre, brocolis BIO et lentilles
Gluten, Lait

Couscous végétarien
Céleri, Gluten, Moutarde

Pâtes bio du pays d'Othe sauce tomate et lentilles façon bolognaise
Céleri, Gluten, Lait

GARNITURES

Carottes BIO persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gratin de brocolis BIO
Lait

PRODUITS LAITIERS

Edam
Lait

Fromage blanc et confiture de fraise BIO
Lait

Petit fromage frais lait entier et sucre
Lait

Pont l'évêque AOP
Lait

Yaourt nature local bio et sucre
Lait

Saint Nectaire AOP
Lait

DESSERTS

Muffin vanille aux pépites de chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Fruit BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Biscuit local BIO
Oeufs, Gluten, Lait

MENUS TROYES SCOLAIRE 2024

Lundi
11/11/2024

Mardi
12/11/2024

Mercredi
13/11/2024

Jeudi
14/11/2024

Vendredi
15/11/2024

ENTRÉES

Salade de haricots rouges,
tomates et épices chili
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*
Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Carottes râpées BIO
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*
Vinaigrette d'agrumes
Sulfites

Betteraves rouges
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*
Vinaigrette balsamique
Moutarde, Sulfites

Céleri remoulade BIO
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

PLATS

Emincé de dinde LR et jus aux
herbes
Gluten

Sauté de porc sauce 4
épices
Gluten

Pâtes bio du pays d'Othe
sauce pesto potiron haricot
blanc et graines de
tournesol
Gluten, Lait

Rôti de boeuf et jus aux
oignons
Gluten

Galette de lentilles bio sauce
tomate
Céleri, Gluten, Lait

Omelette bio aux champignons
Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites

Curry de pommes de terre et
petits pois
Moutarde, Sulfites

GARNITURES

Haricots verts persillés
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Pommes de terre en cubes
vapeur
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Petits pois
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature et sucre
Lait

Gouda
Lait

Cantal AOP
Lait

Fromage blanc individuel et
sucre
Lait

Yaourt aux fruits
Lait

DESSERTS

Fruit BIO
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Brioche et miel
Oeufs, Gluten, Lait

Fruit BIO
*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

MENUS TROYES SCOLAIRE 2024

Lundi 18/11/2024	Mardi 19/11/2024	Mercredi 20/11/2024	Jeudi 21/11/2024	Vendredi 22/11/2024
ENTRÉES				
Tartine oeuf et ciboulette <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Salade verte aux croûtons <i>Gluten</i> Vinaigrette au curry <i>Moutarde, Sulfites</i>	Chou rouge BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette à la ciboulette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carotte râpée <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au citron jaune <i>Moutarde, Sulfites</i>	Macédoine vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Hoki sauce basilic <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Sauté de dinde LR sauce blanquette <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Crozi-Tartiflette au rôti de porc <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Sauté de boeuf BIO au jus <i>Gluten</i>	Quenelles de brochet sauce tomate <i>Oeufs, Poissons, Gluten</i>
Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale <i>Gluten, Lait</i>	Timbale de riz bio à l'espagnole <i>Lait</i>	Crozets sauce fromage tartiflette, emmental et oignons frits <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Gratin de pomme de terre, chou fleur et lentilles <i>Gluten, Lait</i>	Quenelles natures sauce tomate <i>Céleri, Oeufs, Gluten, Lait</i>
GARNITURES				
Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Gratin de chou fleur à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Blé tendre <i>Gluten</i>
PRODUITS LAITIERS				
Saint Paulin <i>Lait</i>	Munster <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Bleu Auvergne AOP <i>Lait</i>	Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>
DESSERTS				
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Cubes de pêches au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gâteau moelleux au chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE 2024

Lundi 25/11/2024	Mardi 26/11/2024	Mercredi 27/11/2024	Jeudi 28/11/2024	Vendredi 29/11/2024
ENTRÉES				
Chou chinois <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 au curry <i>Moutarde, Sulfites</i>	Betterave bio <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>	Oeuf dur mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde</i>
PLATS				
Omelette nature BIO et ketchup du chef <i>Oeufs, Lait</i>	Sauté de boeuf sauce aux olives <i>Gluten</i> Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Poulet roti frais VF façon cervoise <i>Gluten</i> Tajine marocain aux pois chiches et semoule BIO <i>Gluten, Moutarde</i>	Sauté de porc sauce aux marrons <i>Gluten, Lait</i> Gratin de pommes de terre grenailles, poireaux, béchamel et cantal AOP <i>Gluten, Lait</i>	Colin d'Alaska pané <i>Poissons, Gluten</i> Gratin de gnocchetti brocoli cheddar et mozzarella <i>Gluten, Lait</i>
GARNITURES				
Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts à l'ail <i>Gluten</i>	Semoule BIO <i>Gluten</i>	Pommes de terre grenaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>
PRODUITS LAITIERS				
Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Fromage blanc individuel et sucre <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Chaurce <i>Lait</i>	Yaourt nature et sucre <i>Lait</i>
DESSERTS				
Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>	Beignet à la framboise <i>Oeufs, Gluten</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Yaourt bio sur lit de fruits <i>Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE 2024

Lundi 02/12/2024	Mardi 03/12/2024	Mercredi 04/12/2024	Jeudi 05/12/2024	Vendredi 06/12/2024
ENTRÉES				
Céleri remoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pizza aux poivrons et fromage de chèvre <i>Gluten, Lait</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette à la ciboulette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Chou-fleur à la sauce ravigote <i>Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Emincé de dinde LR sauce basquaise <i>Gluten</i>	Merlu sauce aux agrumes <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Saucisses chipolatas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chili con carne <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Poulet rôti LR sauce au thym <i>Gluten</i>
Pâtes bio du pays d'Othe au butternut carotte ricotta et thym <i>Gluten, Lait</i>	Boulgour bio aux légumes d'été aux basilic <i>Gluten</i>	Galette de lentilles BIO <i>Gluten</i>	Chili sin carne riz BIO <i>Oeufs, Lait</i>	Curry de pommes de terre et petits pois <i>Moutarde, Sulfites</i>
GARNITURES				
Pâtes bio du pays d'Othe <i>Gluten</i>	Boulgour BIO <i>Gluten</i>	Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Sauce tomate <i>Gluten</i>		Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i> Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fromage blanc individuel et sucre <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>
DESSERTS				
Fruit BIO <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>	Smoothie poire pomme ananas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE 2024

Lundi 09/12/2024	Mardi 10/12/2024	Mercredi 11/12/2024	Jeudi 12/12/2024	Vendredi 13/12/2024
ENTRÉES				
Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de haricots blancs à la marocaine <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Crêpes aux champignons <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Betteraves rouges <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette framboise <i>Moutarde, Sulfites</i>	Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Emincé de dinde LR sauce façon vallée d'auge <i>Gluten, Lait</i>	Emincé de boeuf et jus aux oignons <i>Gluten</i>	Hoki sauce tomate <i>Poissons, Gluten</i>	Pot au feu <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sauté de porc sauce façon fermière <i>Gluten</i>
Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale sauce tomate <i>Gluten, Lait</i>	Gratin d'épinards pommes de terre et chèvre <i>Gluten, Lait</i>	Boulettes aux flageolets BIO sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Oeufs dur pommes de terre et ratatouille <i>Oeufs, Lait</i>	Lentilles à la provençale et céréales <i>Gluten, Lait, Soja</i>
GARNITURES				
Semoule BIO <i>Gluten</i>	Epinards branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Lentilles BIO mijotées <i>Céleri</i>
PRODUITS LAITIERS				
Bleu Auvergne AOP <i>Lait</i>	Fromage blanc individuel et sucre <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <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>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert vanille BIO <i>Lait</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gâteau au citron <i>Oeufs, Gluten</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE 2024

**Lundi
16/12/2024**

**Mardi
17/12/2024**

**Mercredi
18/12/2024**

**Jeudi
19/12/2024**

**Vendredi
20/12/2024**

ENTRÉES

Salade d'endives
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Carottes râpées BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette balsamique
Moutarde, Sulfites

Soupe de brocolis au mascarpone
Lait

Salade de camembert pané
Gluten, Lait
Vinaigrette à la ciboulette
Moutarde, Sulfites

Céleri remoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

PLATS

Emincé de dinde LR sauce basquaise
Gluten

Colin d'Alaska sauce oseille
Poissons, Gluten, Lait

Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale
Gluten, Soja

Filet de Limande sauce pomme crémée
Poissons, Gluten

Blé sauce curry pois chiche épinard et graines de courge
Gluten, Lait

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce basquaise
Céleri, Gluten, Lait

Semoule sauce légumes minestrone et croûtons
Gluten

Omelette nature BIO à la sauce tomate
Oeufs, Lait, Gluten

Riz, korma végétarien butternut sauce noix de cajou
Lait, Moutarde, Sulfites, Fruits à coque

GARNITURES

Haricots verts persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre pom'pin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Camembert BIO
Lait

Fromage blanc individuel et sucre
Lait

Edam
Lait

Cantal AOP
Lait

Yaourt nature et sucre
Lait

DESSERTS

Riz au lait
Lait

Fruit BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Entremets chocolat noisette
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Clémentines
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chocolat
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

MENUS TROYES SCOLAIRE 2024

Lundi 23/12/2024	Mardi 24/12/2024	Mercredi 25/12/2024	Jeudi 26/12/2024	Vendredi 27/12/2024
ENTRÉES				
Chou chinois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette d'agrumes <i>Sulfites</i>		Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Macédoine vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Emincé de dinde LR sauce forestière <i>Gluten, Sulfites</i>	Colin d'Alaska pané <i>Poissons, Gluten</i>		Sauté de boeuf sauce goulash <i>Gluten</i>	Roti de porc sauce façon fermière <i>Céleri, Gluten, Lait</i>
Gratin macaroni sauce brocolis crémé, cheddar et mozzarella <i>Gluten, Lait</i>	Nuggets de pois chiche BIO <i>Gluten</i>		Pâtes bio du pays d'Othe aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>	Curry de pommes de terre et petits pois <i>Moutarde, Sulfites</i>
GARNITURES				
Brocolis persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards branches à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>		Pâtes bio du pays d'Othe <i>Gluten</i>	Duo carotte petit pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS				
Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>		Yaourt nature local bio et sucre <i>Lait</i>	Munster <i>Lait</i>
DESSERTS				
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Litchis au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Cake noix de coco et pépites de chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS TROYES SCOLAIRE 2024

Lundi 30/12/2024	Mardi 31/12/2024	Mercredi 01/01/2025	Jeudi 02/01/2025	Vendredi 03/01/2025
E N T R É E S				
Chou rouge BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette d'agrumes <i>Sulfites</i>		Betteraves rouges <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette framboise <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tartine nordique au potiron, fromage frais et ciboulette <i>Gluten, Lait</i>
P L A T S				
Blé crème de lentilles corail au curry et maïs <i>Gluten, Lait, Moutarde</i>	Merlu sauce basilic <i>Poissons, Gluten, Lait</i> Tarte aux poireaux <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>		Sauté de boeuf et jus aux herbes <i>Gluten</i> Fondant de patate douce, chèvre <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Merguez au jus de couscous <i>Moutarde</i> Omelette bio sauce tomate <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
	Fondue de poireaux <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Purée à la patate douce <i>Lait</i>	Semoule BIO <i>Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Emmental <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>		Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Fromage blanc individuel et sucre <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Crème dessert chocolat bio <i>Lait, Soja</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Beignet à la pomme <i>Oeufs, Gluten</i>