

## 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 <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette balsamique <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade Coleslaw <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Soupe au potiron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Rémoulade de panais à la pomme <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Crudité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>
PLATS				
Sauté de porc sauce champignons crémée <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Poulet rôti LR sauce curry <i>Gluten, Moutarde</i>	Couscous chipolatas <i>Céleri, Gluten, Moutarde</i>	Pâtes bio du pays d'Othe sauce bolognaise au boeuf <i>Gluten</i>
Macaronis carottes BIO et mozzarella <i>Gluten, Lait</i>	Gratin d'épinards chèvre et riz bio <i>Lait</i>	Gratin de pomme de terre, brocolis BIO et lentilles <i>Gluten, Lait</i>	Couscous végétarien <i>Céleri, Gluten, Moutarde</i>	Pâtes bio du pays d'Othe sauce tomate et lentilles façon bolognaise <i>Céleri, Gluten, Lait</i>
GARNITURES				
Carottes BIO persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gratin de brocolis BIO <i>Lait</i>		
PRODUITS LAITIERS				
Edam <i>Lait</i>	Fromage blanc et confiture de fraise BIO <i>Lait</i>  Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Petit fromage frais lait entier et sucre <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Yaourt nature local bio et sucre <i>Lait</i>
DESSERTS				
Muffin vanille aux pépites de chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>		Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Biscuit local BIO <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>

## 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
<b>ENTRÉES</b>				
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>
<b>PLATS</b>				
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>
<b>GARNITURES</b>				
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>
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
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>
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTRÉES</b>				
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>
<b>PLATS</b>				
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>
<b>GARNITURES</b>				
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>
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
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>
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTRÉES</b>				
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>
<b>PLATS</b>				
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>	Boullgour 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>
<b>GARNITURES</b>				
Pâtes bio du pays d'Othe <i>Gluten</i>	Boullgour 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>
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
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>
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTRÉES</b>				
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>	Cruditité locale <i>Céleri</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>
<b>PLATS</b>				
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>
<b>GARNITURES</b>				
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>
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
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>
<b>DESSERTS</b>				
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
<b>ENTRÉES</b>				
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>
<b>PLATS</b>				
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>
<b>GARNITURES</b>				
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>
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Saint Nectaire AOP <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>		Yaourt nature local bio et sucre <i>Lait</i>	Munster <i>Lait</i>
<b>DESSERTS</b>				
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>