

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 21 au 25 Avril 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------|--|---|--|---|
| Férié | Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la framboise | Courgettes râpées Vinaigrette à la moutarde | Repas de printemps Salade verte et billes de mozzarella Vinaigrette aux herbes | Repas végétarien protéiné pour tous Concombres en rondelles Sauce fromage blanc et menthe |
| | Plat classique Sauté de porc sauce 4 épices | Plat classique Emincé de dinde sauce moutarde | Plat classique Bolognaise de bœuf | Plat végétarien protéiné Timbale de riz à l'espagnol |
| | Semoule | Petits pois | Pâtes du pays d'Othe | |
| | Plat végétarien protéiné Tajine marocain, pois chiches, semoule | Plat végétarien protéiné Boullgour korma, brunoise provençale, petits pois | Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe aux légumes du sud | |
| | Yaourt nature et sucre | Tomme blanche | Petit fromage frais nature et sucre | Cantal |
| | Fruit de saison | Riz au lait et caramel | Cake au chocolat (œuf, farine) | Fruit de saison |
| | | Goûter : Fruit de saison Moelleux au citron | | |

Plat classique
Plat végétarien protéiné

Label rouge
 Issu de la pêche durable
 Issu de l'agriculture biologique
 Cuisiné par nos équipes
 Produit de saison
 Produit décongelé

Viande bovine française
 Produit français
 Appellation d'origine protégée/contrôlée
 Repas végétarien protéiné
 Produit local



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|-------|--|
| Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes | Salade à la mexicaine (haricots rouges, tomates, maïs, poivrons) Vinaigrette à la moutarde | Salade de tomates Vinaigrette à la ciboulette | Férié | Menu Local Crudité |
| Plat classique Emincé de dinde sauce façon marenngo | Plat classique Colin d'Alaska pané au riz soufflé | Plat classique Sauté de bœuf sauce échalote | | Plat classique Emincé de porc sauce provençale |
| Chou-fleur persillé | Brocolis à la béchamel | Écrasé de pommes de terre | | Lentillons de Champagne |
| Plat végétarien protéiné Pommes de terre, chou-fleur, lentilles à la tomate et emmental | Plat végétarien protéiné Gratin de coquillettes aux brocolis, cheddar et mozzarella | Plat végétarien protéiné Dauphinois de courgettes, pommes de terre et basilic | | Plat végétarien protéiné Lentillons de Champagne à la provençale et orge perlée |
| Munster | Fromage blanc nature et confiture d'abricot | Carré | | Chaurce |
| Muffin vanille aux pépites de chocolat | Fruit de saison | Fruit de saison | | Crème dessert saveur chocolat |
| | | Goûter : Jus d'orange Cake nature | | |

Plat classique
Plat végétarien protéiné

Label rouge
 Issu de la pêche durable
 Issu de l'agriculture biologique
 Cuisiné par nos équipes
 Produit de saison
 Produit décongelé

Viande bovine française
 Produit français
 Appellation d'origine protégée/contrôlée
 Repas végétarien protéiné
 Produit local



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 05 au 09 Mai 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|-------------------|---|
| Tartinade d'œuf AB et ciboulette Pain de mie | Concombre en rondelles Sauce fromage blanc citronnée | Céleri rémoulade (mayonnaise) AB | Férié | Repas végétarien protéiné pour tous |
| Plat classique Sauté de dinde R, viande bovine française, produit français crémée aux champignons | Plat classique Boulette de bœuf charolais sauce tomate et basilic | Plat classique Hoki sauce estragon | | Salade verte Vinaigrette au curry |
| Haricots verts persillés | Semoule AB | Riz | | Plat végétarien protéiné Œuf dur, ratatouille, pommes de terre AB |
| Plat végétarien protéiné Omelette sauce crémée aux champignons AB | Plat végétarien protéiné Couscous végétarien AB (semoule, pois chiches, légumes couscous, raisins secs, tomate) | Plat végétarien protéiné Riz sauce crème de courgette, légumes et pois gourmands | | |
| Haricots verts persillés Yaourt nature et sucre | Pont l'Evêque AOP C | Coulommiers | | Gouda |
| Fruit de saison AB | Yaourt panaché aux fruits | Smoothie framboise basilic | Compote de pommes | |
| | | Goûter : Fruit de saison AB Brioche et chocolat | | |

Plat classique
Plat végétarien protéiné

Label rouge
 Issu de la pêche durable
 Issu de l'agriculture biologique
 Cuisiné par nos équipes
 Produit de saison
 Produit décongelé

Viande bovine française
 Produit français
 Appellation d'origine protégée/contrôlée
 Repas végétarien protéiné
 Produit local



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 12 au 16 Mai 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|---|--|
| Taboulé | Œuf dur mayonnaise AB | Crêpe à l'emmental | Londres | Menu Local |
| Plat classique Sauté de porc AB, viande bovine française, produit français sauce aux olives | Plat classique Emincé de dinde R, viande bovine française, produit français sauce aigre douce | Plat classique Saucisses chipolatas | Plat classique Poisson blanc meunière | Plat classique Sauté bœuf AB, viande bovine française, produit français sauce curry |
| Chou-fleur à la béchamel | Courgettes persillées AB | Gratin de brocolis | Pommes de terre grenaille AB | Pâtes du pays d'Othe AB |
| Plat végétarien protéiné Blé sauce chou-fleur AB, viande bovine française, produit français œuf, cantal AOP et brisures de chou-fleur AOP C | Plat végétarien protéiné Courgettes, pommes de terre, emmental et chèvre AB | Plat végétarien protéiné Nuggets de blé | Plat végétarien protéiné Curry de petits pois et pommes de terre AB, viande bovine française, produit français grenaille | Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe AB aux légumes et pois cassés AB |
| Petit fromage frais nature et sucre | Saint Nectaire AOP C | Yaourt nature et sucre | Cheddar | Chaource AOP C |
| Fruit de saison AB | Cocktail de fruits au sirop | Fruit de saison AB | Fromage blanc et coulis de fruits rouges | Gâteau coco et pépites de chocolat (œuf AB, farine AB) |
| | | Goûter : Jus de raisin Rocher coco | | |

Plat classique
Plat végétarien protéiné


















Label rouge
 Issu de la pêche durable
 Issu de l'agriculture biologique
 Cuisiné par nos équipes
 Produit de saison
 Produit décongelé

Viande bovine française
 Produit français
 Appellation d'origine protégée/contrôlée
 Repas végétarien protéiné
 Produit local



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 19 au 23 Mai 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|--|---|
| <p>Céleri rémoulade (mayonnaise) </p> <p>Plat classique Merlu sauce crème </p> <p>Riz</p> <p>Plat végétarien protéiné Paëlla végétarienne (riz, poivrons, tomates, petits pois)</p> <p>Cantal </p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> | <p>Salade de tomates Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Plat classique Sauté de bœuf au jus  </p> <p>Coquillettes </p> <p>Plat végétarien protéiné Coquillettes sauce tomate et lentilles façon bolognaise </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Houmous de pois chiches Pain de mie</p> <p>Plat classique Emincé de porc sauce au caramel  </p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, poireaux, béchamel et cantal </p> <p>Edam</p> <p>Yaourt panaché aux fruits</p> <p>Goûter : animation UNIDAY Jus de pomme Brioche et miel local </p> | <p>Repas végétarien protéiné pour tous</p> <p>Salade de coquillettes au pesto rouge</p> <p>Plat végétarien protéiné Omelette  sauce basquaise </p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Melon jaune</p> <p>Plat classique Elémentaire : Poulet rou sauce chasseur  Maternelle : Emincé de dinde sauce chasseur Pommes de terre lamelles</p> <p>Plat végétarien protéiné Galette de boulgour, pois chiches, emmental à l'orientale sauce tomate Pommes de terre lamelles</p> <p>Camembert  Compote de pommes allégée en sucre</p> |
















 Label rouge
  Issu de la pêche durable
  Issu de l'agriculture biologique
  Cuisiné par nos équipes
  Produit de saison
  Produit décongelé

 Viande bovine française
  Produit français
  Appellation d'origine protégée/contrôlée
  Repas végétarien protéiné
  Produit local



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 26 au 30 Mai 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|-------|----------|
| <p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la framboise</p> <p>Plat classique Sauté de bœuf sauce goulash  </p> <p>Pâtes du pays d'Othe </p> <p>Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe sauce pesto et haricots blancs </p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Carottes râpées  Vinaigrette au citron</p> <p>Plat classique Emincé de dinde sauce crémée aux champignons  </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, brocolis et lentilles </p> <p>Bûche au lait de mélange</p> <p>Beignet aux pommes </p> | <p>Radis et beurre</p> <p>Plat classique Colin d'Alaska pané au riz soufflé </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin d'épinards, chèvre et riz</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Semoule au lait</p> <p>Goûter : Fruit de saison  Cake nature (œuf  farine </p> | Férié | Férié |

 Label rouge
  Issu de la pêche durable
  Issu de l'agriculture biologique
  Cuisiné par nos équipes
  Produit de saison
  Produit décongelé

 Viande bovine française
  Produit français
  Appellation d'origine protégée/contrôlée
  Repas végétarien protéiné
  Produit local



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 02 au 06 Juin 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|--|---|
| Taboulé <i>Plat classique</i> Emincé de bœuf sauce échalote Haricots verts persillés <i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de pois chiches à la sauce tomate Haricots verts persillés Cantal AOP C Fruit de saison AB | Salade de tomates Vinaigrette balsamique <i>Plat classique</i> Merlu sauce tomate Riz AB <i>Plat végétarien protéiné</i> Riz sauce curry, pois chiches, épinard et graines de courge Coulommiers Yaourt panaché aux fruits | Pastèque <i>Plat classique</i> Sauté de dinde sauce citron Courgettes persillées et pommes de terre AB <i>Plat végétarien protéiné</i> Dauphinois de courgettes, pommes de terre et basilic Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison AB <i>Goûter :</i> Jus d'orange Rocher coco | <i>Repas végétarien protéiné pour tous</i> Concombres en rondelles Vinaigrette à la ciboulette <i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes aux légumes du sud Bleu d'Auvergne AOP C Sorbet | <i>Menu Local</i> Crudité <i>Plat classique</i> Sauté de porc sauce au thym Pommes de terre grenaille <i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenaille, poireaux, béchamel, cantal AOP C Yaourt nature et sucre Clafoutis aux pêches et amande (œuf, farine) |

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/logo



Repas végétarien protéiné



Produit local



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 09 au 13 Juin 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------|--|--|---|---|
| Férial | Salade de lentilles Vinaigrette à la moutarde <i>Plat classique</i> Sauté de dinde jus aux oignons Petits pois mijotés <i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de pommes de terre et petits pois Petit fromage frais nature et sucre Fruit de saison AB | Salade verte Vinaigrette au basilic <i>Plat classique</i> Moussaka de bœuf (aubergines) <i>Plat végétarien protéiné</i> Moussaka végétarienne (pommes de terre) Emmental Muffin vanille aux pépites de chocolat <i>Goûter :</i> Fruit de saison Quatre-quarts | Salade de blé aux petits légumes Vinaigrette à la moutarde <i>Plat classique</i> Colin d'Alaska sauce oseille Brocolis <i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de coquillettes, brocolis, cheddar et mozzarella Brie Fruit de saison AB | Pastèque <i>Plat classique</i> Saucisses chipolatas sauce orientale Semoule AB <i>Plat végétarien protéiné</i> Tajine marocain, pois chiches, semoule Saint Nectaire AOP C Compote de pommes et bananes allégée en sucre |

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/logo



Repas végétarien protéiné



Produit local



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 16 au 20 Juin 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|---|---|
| Melon Charentais | Repas végétarien protéiné pour tous | Macédoine mayonnaise | Menu Local | Repas froid |
| Plat classique Sauté de porc sauce caramel | Plat végétarien protéiné Salade de tomates Vinaigrette au basilic | Plat classique Hoki sauce crème | Plat classique Crudité | Plat classique Concombres en rondelles Sauce au fromage blanc et aux herbes |
| Carottes persillées | Plat végétarien protéiné Chili sin carne (œuf) | Blé | Plat classique Bolognaise de bœuf | Plat classique Rôti de dinde froid |
| Plat végétarien protéiné Farfalles, carottes et mozzarella | Riz | Plat végétarien protéiné Blé sauce 3 fromage (bleu, mozzarella, parmesan AOP) | Plat classique Pâtes du pays d'Othe | Plat classique mayonnaise |
| Carré | Fromage blanc nature et sucre | Cantal | Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe, sauce tomate, lentillons de Champagne façon bolognaise | Plat classique Salade estivale (salade iceberg, tomates, maïs) |
| Riz au lait | Fruit de saison | Fruit de saison | Plat végétarien protéiné Yaourt sur lit de fruits | Plat végétarien protéiné Œuf dur mayonnaise |
| | | Goûter : Jus de raisin Gaufre | Chaource | Plat classique Salade estivale (salade iceberg, tomates, maïs) |
| | | | | Yaourt nature et sucre |
| | | | | Gâteau aux haricots blancs, pommes et cannelle (œuf farine |

Label rouge
 Issu de la pêche durable
 Issu de l'agriculture biologique
 Cuisiné par nos équipes
 Produit de saison
 Produit décongelé

Viande bovine française
 Produit français
 Appellation d'origine protégée/contrôlée
 Repas végétarien protéiné
 Produit local



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 23 au 27 Juin 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|---|
| Melon vert | Salade verte Vinaigrette ciboulette | Repas froid | Repas de fin d'année | Salade de boulgour, tomates, poivrons Vinaigrette à la moutarde |
| Plat classique Colin d'Alaska | Plat classique Emincé de bœuf sauce chasseur | Plat classique Rôti de dinde | Plat classique Pastèque Saucisses chipolatas et ketchup | Plat classique Sauté de dinde |
| Blé à la sauce tomate | Plat classique Semoule | Salade de pâtes à l'orientale (tomates, concombres, cumin) | Pommes de terre noisettes | Plat classique jus aux oignons |
| Plat végétarien protéiné Blé crème de lentilles corail au curry et maïs | Plat végétarien protéiné Semoule sauce légumes minestrone | Plat végétarien protéiné Œuf dur, mayonnaise | Plat végétarien protéiné Boulettes de sarrasin, lentilles, légumes et ketchup | Plat végétarien protéiné Œuf à la florentine |
| Edam | Fromage blanc nature et sucre | Salade de pâtes à l'orientale (tomates, concombres, cumin) | Pommes de terre noisettes | Epinards à la béchamel |
| Yaourt panaché aux fruits | Fruit de saison | Coulommiers Semoule au lait | Pont l'Evêque | Yaourt nature et sucre |
| | | Goûter des sportifs : Fruit de saison | Sorbet framboise | Smoothie pomme pêche |
| | | Pain aux céréales et pâtes de fruits | | |






















Label rouge
 Issu de la pêche durable
 Issu de l'agriculture biologique
 Cuisiné par nos équipes
 Produit de saison
 Produit décongelé

Viande bovine française
 Produit français
 Appellation d'origine protégée/contrôlée
 Repas végétarien protéiné
 Produit local



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|--|
| | | | Repas froid | Repas végétarien protéiné pour tous |
| Œuf dur mayonnaise  | Concombres façon tzatziki | Pizza au fromage | Salade de betteraves rouges  Vinaigrette à la moutarde | Salade iceberg Vinaigrette aux herbes |
| Plat classique Sauté de bœuf   sauce forestière | Plat classique Dés de colin d'Alaska  sauce tomate et paprika crémée | Plat classique Escalope de dinde   au jus | Plat classique Jambon mayonnaise  Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, fromage brebis, olives) | Plat végétarien protéiné Riz, pois chiches tikka massala et graines de courge  |
| Carottes au jus | Aubergines gratinées | Purée de pois cassés | Plat végétarien protéiné Œuf dur mayonnaise  Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, fromage brebis, olives) | Yaourt nature et sucre de canne  |
| Plat végétarien protéiné Pennes, haricots rouges, carottes, fèves et billes de mozzarella | Plat végétarien protéiné Nuggets de blé sauce tomate | Plat végétarien protéiné Orge perlé sauce légumes, pois cassés | Saint Nectaire  | Gâteau aux poires (œuf  , farine  |
| Fromage blanc nature et sucre | Aubergines gratinées | Carré | Fruit de saison  | |
| Fruit de saison  | Munster  | Sorbet framboise  | | |
| | Beignet à la framboise  | Goûter : Fruit de saison  Pain et confiture de fraise  | | |

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes