

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 24 au 28 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Panais rémoulade (mayonnaise)	Salade d'endives Vinaigrette à la ciboulette	Soupe aux poireaux	Macédoine Vinaigrette à la moutarde	Repas végétarien protéiné pour tous
Plat classique Sauté de bœuf sauce chasseur	Plat classique Colin d'Alaska pané au riz soufflé	Plat classique Poulet rôti jus aux herbes	Plat classique Sauté de porc sauce aigre douce	Plat végétarien protéiné Œuf dur à la florentine (épinards, béchamel)
Pommes de terre	Ratatouille	Petits pois	Coquillettes	
Plat végétarien protéiné Gratin de poireaux, pommes de terre, béchamel, cantal	Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe, ratatouille aux lentilles corail et emmental	Plat végétarien protéiné Curry de pommes de terre et petits pois	Plat végétarien protéiné Gratin de coquillettes, brocolis, cheddar et mozzarella	
Fromage blanc et sucre	Saint Nectaire	Tomme blanche	Petit fromage frais nature et sucre	Pont l'Evêque
Fruit de saison	Yaourt panaché aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake au chocolat (œuf, farine)
		Goûter : Jus d'orange Cake marbré		

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 3 au 7 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade (mayonnaise)	Taboulé	Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la moutarde	Menu Local	Carnaval
Plat classique Merlu sauce bretonne	Plat classique Sauté de dinde sauce forestière	Plat classique Emincé de porc sauce caramel	Plat classique Bolognaise de bœuf	Plat classique Saucisses chipolatas et ketchup
Riz	Haricots verts persillés	Carottes au jus	Pâtes du pays d'Othe	Courgettes persillées
Plat végétarien protéiné Paëlla végétarienne (tomate, poivron, riz, petits pois)	Plat végétarien protéiné Omelette sauce crémée aux champignons	Plat végétarien protéiné Blé sauce butternut, carottes, pois chiches, raisins secs	Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe, sauce tomate, lentillons de Champagne façon bolognaise	Plat végétarien protéiné Boulettes de flageolet et ketchup
Carré	Haricots verts	Emmental	Chaurce	Courgettes persillées
Crème dessert saveur vanille	Yaourt nature et sucre	Fruit de saison	Yaourt sur lit de fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre
	Fruit de saison	Goûter : Verre de lait Gaufre		Donut's

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 10 au 14 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade à la mexicaine (<i>haricots rouges, tomate, maïs, poivron</i>) Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Plat classique Emincé de bœuf sauce provençale</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, brocolis et lentillons de Champagne</p> <p>Cantal </p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la framboise</p> <p>Plat classique Sauté de porc sauce au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Plat végétarien protéiné Couscous végétarien (<i>semoule, pois chiches, légumes couscous, raisins secs, tomate</i>)</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Panais rémoulade (<i>mayonnaise</i>) </p> <p>Plat classique Hoki sauce citron</p> <p>Riz</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin d'épinards, fromage de chèvre et riz</p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Cubes de pêches au sirop</p> <p>Goûter : Fruit de saison Cake nature (<i>œuf</i> , farine </p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Tartine <i>œuf</i> ciboulette Pain de mie</p> <p>Plat végétarien protéiné Farfalles sauce légumes du sud et fromage de brebis</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de coleslaw rouge (<i>mayonnaise</i>) </p> <p>Plat classique Rôti de dinde au jus</p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Plat végétarien protéiné Boulettes de sarrasin, lentilles, légumes</p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Bûche au lait de mélange</p> <p>Beignet à la pomme </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 17 au 21 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de chou blanc Vinaigrette aux herbes</p> <p>Plat classique Colin d'Alaska sauce crème aux herbes</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe, sauce crème de courgettes et petit pois</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte et croûtons Vinaigrette au basilic</p> <p>Plat classique Boulettes de bœuf à la sauce tomate</p> <p>Semoule </p> <p>Plat végétarien protéiné Tajine de légumes et pois chiches</p> <p>Semoule </p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Soupe tourangelle (<i>navet, poireau, chou vert, petits pois</i>)</p> <p>Plat classique Sauté de dinde sauce chasseur</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Plat végétarien protéiné Nuggets de blé</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Carré</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p> <p>Goûter : Fruit de saison Moelleux au citron</p>	<p>Macédoine <i>mayonnaise</i> </p> <p>Plat classique Emincé de bœuf sauce au romarin</p> <p>Ratatouille</p> <p>Plat végétarien protéiné Œuf dur, pommes de terre et ratatouille </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu Local</p> <p>Crudité </p> <p>Plat classique Sauté de porc sauce fermière</p> <p>Lentillons de Champagne </p> <p>Plat végétarien protéiné Lentillons de Champagne à la provençale et céréales</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Gâteau chocolat et poire (<i>œuf</i> , farine </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 24 au 28 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien protéiné pour tous				
Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes	Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la moutarde	Crêpe à l'emmental	Houmous de pois chiches Pain de mie	Panais rémoulade aux pommes (mayonnaise)
Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette	Plat classique Sauté de bœuf sauce goulash	Plat classique Emincé de porc sauce aigre douce	Plat classique Merlu sauce basilic	Plat classique Elémentaire : Poulet rôti sauce aux olives
	Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe aux légumes et pois cassés	Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, brocolis et lentillons de Champagne	Plat végétarien protéiné Boulettes de sarrasin, lentilles, légumes sauce basquaise	Plat végétarien protéiné Blé sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu)
Yaourt nature et sucre	Pont l'Evêque	Fromage blanc et sucre	Haricots verts persillés	Tomme blanche
Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Munster	Compte de pommes
		Goûter : Jus de raisin Pain et confiture de fraise	Fruit de saison	

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

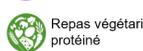
Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Local				
Cœuf dur mayonnaise	Salade de chou rouge Vinaigrette à la moutarde	Céleri rémoulade (mayonnaise)	Crudité	Salade d'iceberg Vinaigrette au miel
Plat classique Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne	Plat classique Emincé de dinde sauce aux oignons	Plat classique Quenelles de brochet sauce aurore	Plat classique Emincé de bœuf sauce romarin	Plat classique Colin d'Alaska sauce aux petits légumes
Cordiale de légumes	Brocolis persillés	Riz	Pommes de terre grenaille	Carottes au jus
Plat végétarien protéiné Galette de boulgour, pois chiches, emmental à l'orientale sauce tomate	Plat végétarien protéiné Omelette sauce crémée aux champignons	Plat végétarien protéiné Quenelles natures sauce aurore	Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre grenaille, poireaux, béchamel, cantal	Plat végétarien protéiné Blé sauce haricots rouges, carottes, fèves et billes mozzarella
Cordiale de légumes	Brocolis persillés	Riz	Chaource	Fromage blanc nature et sucre
Petit fromage frais et sucre	Camembert	Coulommiers	Moelleux parfumé à la fleur d'oranger (œuf, farine)	Fruit de saison
Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison		
		Goûter : Verre de lait Quatre-quarts		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes