

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Salade de betteraves rouges Vinaigrette balsamique Plat classique LOCAL  Sauté de bœuf sauce orientale Semoule 	Salade d'endives Vinaigrette au miel Plat classique LOCAL  Emincé de porc sauce caramel Brocolis Plat végétarien protéiné Omelette sauce crémée aux champignons  Brocolis Cantal  Pêches au sirop	Carottes râpées  Vinaigrette au citron Plat classique  Merlu sauce curry Pâtes du pays d'Othe  Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe  sauce pesto, potiron, haricots blancs, graines de tournesol Bûche lait de mélange Yaourt panaché aux fruits Goûter : Verre de lait Cake nature	Salade de riz Vinaigrette à la moutarde Plat classique  Emincé de dinde sauce estragon Haricots verts persillés Plat végétarien protéiné Galette de boulgour, haricots rouges, tomates, poivrons à la sauce tomate Haricots verts persillés Tomme blanche Fruit de saison  	Journée de la galette des rois Céleri rémoulade  Plat classique  Colin d'Alaska sauce citron Epinards à la béchamel Plat végétarien protéiné Œuf dur à la florentine (épinards, béchamel)  Petit fromage frais nature et sucre Galette frangipane

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

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Repas végétarien protéiné pour tous Œuf dur mayonnaise  Plat végétarien protéiné Chili sin carne Riz 	Salade de chou chinois Vinaigrette balsamique Plat classique  Colin d'Alaska pané au riz soufflé Ratatouille Plat végétarien protéiné Dauphinois de courgettes, pommes de terre et basilic  Saint Nectaire  Muffin vanille aux pépites de chocolat	Soupe de brocolis Plat classique  Saucisse chipolatas Pommes de terre quartiers et ketchup Plat végétarien protéiné Nuggets de blé Pommes de terre quartiers et ketchup Edam Fruit de saison   Goûter : Jus d'orange Moelleux au citron	Menu Local Crudité LOCAL  Plat classique LOCAL  Emincé de bœuf sauce paprika persil Pâtes du pays d'Othe Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe  aux légumes du sud LOCAL  Chaource LOCAL   Yaourt sur lit de fruits de saison  LOCAL 	Les agrumes Salade verte et croûtons Vinaigrette aux agrumes Plat classique  Sauté de dinde sauce cantadou, agrume, potiron Carotte au jus Plat végétarien protéiné Boulette de sarrasin, lentilles sauce cantadou agrumes et potiron Carotte au jus Camembert  Cake mandarine et cacao (œuf  , farine LOCAL )

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

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Houmous de pois chiches <i>pain de mie</i>	Panais rémoulade aux pommes (mayonnaise)	Salade de chou rouge <i>Vinaigrette à la framboise</i>	Carottes râpées <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Céleri sauce cocktail (mayonnaise)
Plat classique Sauté de porc sauce 4 épices	Plat classique Emincé de dinde sauce au thym	Plat classique Rôti de bœuf au jus d'oignons	Plat classique Elémentaire : Poulet rôti sauce façon vallée d'auge	Plat classique Dés de colin sauce basquaise
Gratin de chou-fleur	Semoule	Purée de potiron et pommes de terre	Maternelle : Emincé de dinde sauce façon vallée d'auge	Pommes de terre
Plat végétarien protéiné Boulette de flageolet sauce tomate	Plat végétarien protéiné Semoule sauce légumes minestrone, croûtons	Plat végétarien protéiné Parmentier de lentilles vertes, purée de potiron et pommes de terre	Petits pois mijotés	Plat végétarien protéiné Omelette sauce basquaise
Gratin de chou-fleur			Plat végétarien protéiné Curry de petits pois, pommes de terre	Pommes de terre
Yaourt nature et sucre	Pont l'Evêque	Brie	Carré	Petit fromage frais nature et sucre
Fruit de saison	Fromage blanc et miel	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison
		Goûter : Jus de pomme Quatre-quarts		



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Salade verte <i>Vinaigrette aux herbes</i>	Crêpe à l'emmental	Repas végétarien protéiné pour tous	Menu Local
Plat classique Sauté de bœuf sauce aux olives	Plat classique Colin d'Alaska façon meunière et son quartier de citron	Plat classique Emincé de dinde sauce aux herbes	Salade de betteraves rouges <i>Sauce façon Voronoff</i>	Plat classique Sauté de porc sauce fermière
Haricots verts	Coquillettes à la sauce tomate	Gratin de brocolis	Plat végétarien protéiné Tartiflette végétarienne (pommes de terre, fromage à tartiflette, oignon, béchamel, emmental)	Pommes de terre grenaille
Plat végétarien protéiné Boulettes de sarrasin lentilles et ketchup du chef	Plat végétarien protéiné Coquillettes, butternut, carottes, ricotta et thym	Plat végétarien protéiné Quenelle à la sauce tomate	Yaourt nature et sucre	Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre grenaille aux poireaux et Cantal
Haricots verts		Gratin de brocolis	Fruit de saison	Chaource
Fromage blanc nature et sucre	Bleu d'Auvergne	Edam		Gâteau haricot blanc et myrtilles (œuf, farine)
Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison		
		Goûter : Jus de raisin Gâteau fourré à la fraise		



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 3 au 7 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <small>CEST JANVIER FÉVRIER</small>	Vendredi
Salade de haricots rouges façon chili <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Panais rémoulade aux pommes (<i>mayonnaise</i>)	Salade de chou blanc <i>Vinaigrette balsamique</i>	Vive les crêpes Céleri râpé <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Œuf dur mayonnaise
Plat classique Merlu sauce bretonne	Plat classique Bolognaise de bœuf	Plat classique Poulet rôti sauce chasseur	Plat classique Saucisse chipolatas	Plat classique Emincé de bœuf sauce échalote
Epinards branches à la crème	Pâtes du pays d'Othe	Gratin de pommes de terre	Chou-fleur béchamel	Carottes
Plat végétarien protéiné Gratin d'épinards, pommes de terre et chèvre	Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe aux légumes du sud	Plat végétarien protéiné Œufs durs, ratatouille et pommes de terre	Plat végétarien protéiné Galette de boulgour à la mexicaine	Plat végétarien protéiné Blé sauce butternut, carottes, pois chiches, raisin
Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre	Carré	Petit fromage frais nature et sucre	Tomme blanche
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Crêpe sucrée et confiture de fraise	Fruit de saison
		Goûter : Verre de lait Pain et chocolat		

Plat classique

Plat végétarien protéiné

