















Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 27 avril au 1^{er} mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade icerberg vinaigrette à l'échalote	Concombre en rondelles vinaigrette à la moutarde	Pizza tomate et fromage (mozzarella et emmental)	Courgettes râpées vinaigrette au basilic	Férié
<i>Plat classique</i> Dés de colin  sauce tomate Pommes de terre vapeur lamelles	<i>Plat classique</i> Boulettes de bœuf  sauce provençale Haricots plats à l'ail	<i>Plat classique</i> Rôti de dinde  sauce thym Petits pois mijotés	<i>Plat classique</i> Emincé de porc  au jus de viande Légumes frais 	
<i>Plat végétarien protéiné</i> Frittata de pommes de terre au basilic et chèvre	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulette blé tomate sauce tomate Haricots plats à l'ail	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boullgour, korma végétarien, brunoise provençale et petits pois	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette  sauce tomate Légumes frais 	
Camembert Fruit de saison 	Pont l'Evêque  Semoule au lait	Mimolette Fruit de saison 	Yaourt nature et sucre Gateau moelleux au chocolat (œuf  farine 	
		Goûter : Jus d'orange Pain  et confiture de fraises 		



Plat classique
Plat végétarien protéiné


























Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 4 au 8 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves  vinaigrette à la moutarde	Pâté de campagne  et cornichon Œuf dur mayonnaise 	Carottes râpées  vinaigrette d'agrumes	<i>Repas végétarien pour tous</i> Radis et beurre	Férié
<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf  sauce barbecue Courgettes  persillées	<i>Plat classique</i> Elementaire : Wings de poulet mexicain  Maternelle : Emincé de poulet sauce 4 épices Pâtes Rigol'Othes  et emmental râpé 	<i>Plat classique</i> Colin d'Alaska  sauce champignons crémée Poêlée forestière	<i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles sauce tomate Riz  	
<i>Plat végétarien protéiné</i> Semoule, courgettes  façon caponata et câpres	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes Rigol'Othes  sauce haricots rouges, lentilles, tomate façon bolognaise et emmental	<i>Plat végétarien protéiné</i> Orge perlé  sauce champignons à la crème		
Fromage blanc et confiture d'abricots 	Coulommiers 	Gouda	Cantal 	
Barre bretonne	Fruit de saison 	Tarte au flan 	Purée de pommes et fleur d'oranger et sablés	
		Goûter : Fruit de saison  Cake nature (œuf  farine 		



Plat classique
Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 11 au 15 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre de canne	Salade façon piémontaise aux œufs (mayonnaise)	Concombre façon tzatziki	Férié	
<i>Plat classique</i> Sauté de porc sauce aux olives	<i>Plat classique</i> Hoki sauce basilic	<i>Plat classique</i> Rôti de bœuf sauce romarin		
Semoule	Carottes persillées	Purée de patate douce		
<i>Plat végétarien protéiné</i> Semoule, pois chiche à la marocaine	<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce crème haricots blancs, épices fumées et carottes	<i>Plat végétarien protéiné</i> Parmentier égréné végétal et purée de patate douce		
Petit fromage frais et sucre	Saint Nectaire	Edam		
Fruit de saison	Fruit de saison	Smoothie framboise basilic		
		Goûter : Fruit de saison Moelleux au citron		



Plat classique
Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 18 au 22 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Repas végétarien pour tous</i>			<i>Menu local</i>
Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde	Salade de carottes et courgettes râpées façon coleslaw (mayonnaise)	Salade de tomates vinaigrette aux herbes	Taboulé	Crudité locale
<i>Plat classique</i> Emincé de bœuf sauce moutarde à l'ancienne	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce tomate	<i>Plat classique</i> Elémentaire : Poulet rôti sauce chasseur Maternelle : Sauté de poulet sauce chasseur	<i>Plat classique</i> Dés de colin sauce crème	<i>Plat classique</i> Sauté de porc sauce échalote
Riz	Coquillettes et emmental râpé	Brocolis persillés	Haricots verts persillés	Légumes frais
<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz, crème de lentilles corail au curry et maïs		<i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis aux légumes d'été	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre, brocolis et lentilles	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes et sauce tomate
Yaourt nature et sucre	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Brie	Coulommiers	Légumes frais
Fruit de saison	Glace	Riz au lait	Fruit de saison	Langres
		Goûter : Compote de pommes et ananas allégée en sucre Rocher coco		Clafoutis aux pêches et amande (œuf , farine



Plat classique
Plat végétarien protéiné





















Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 25 au 29 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié			 L'Europe	
	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Salade verte vinaigrette balsamique	Gaspacho à la tomate	Pastèque
	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf sauce goulash  	<i>Plat classique</i> Jambon blanc 	<i>Plat classique</i> Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron 	<i>Plat classique</i> Sauté de dinde et jus aux herbes 
	Semoule 	Riz 	Pommes de terre quartiers avec peau et ketchup	Carottes 
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Semoule sauce légumes minestrone 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz et chili aux haricots rouges 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Beignets sticks de mozzarella et ketchup Pommes de terre quartiers avec peau et ketchup	<i>Plat végétarien protéiné</i> Orge perlé, haricots rouges, carottes, fèves et billes mozzarella 
Fromage blanc et sucre	Comté 	Emmental	Yaourt nature et sucre	
Fruit de saison 	Crème dessert saveur vanille  	Compote de pommes et fraises allégée en sucre et galettes pur beurre	Cake à la noix de coco (œuf  farine 	
		Goûter : Jus de raisin Muffin vanille aux pépites de chocolat		

































Plat classique
Plat végétarien protéiné



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 1^{er} au 5 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas végétarien pour tous	
Radis et beurre	Œuf dur mayonnaise 	Macédoine de légumes mayonnaise 	Salade de pommes de terre sauce kebab	Concombre en rondelles vinaigrette à l'échalote
<i>Plat classique</i> Merlu sauce estragon 	<i>Plat classique</i> Sauté de porc jus aux oignons  	<i>Plat classique</i> Cordon bleu de volaille  Pâtes Coquill'Othes et emmental râpé  	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de pois chiche et ketchup  Courgettes persillées  	<i>Plat classique</i> Emincé de bœuf sauce tomate  
Riz 	Petits pois mijotés	Pâtes Coquill'Othes aux légumes et pois cassés  		Légumes frais 
<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz et dahl de lentilles corail 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de pommes de terre et petits pois 			<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce tomate  Légumes frais 
Camembert	Fromage blanc et confiture d'abricots 	Gouda	Pont l'Evêque 	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison 	Beignet à la pomme 	Yaourt panaché aux fruits	Fruit de saison 	Gâteau au citron (œuf  farine 
		Goûter : Fruit de saison  Pain  et chocolat		



Plat classique
Plat végétarien protéiné



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 8 au 12 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Salade de tomates vinaigrette balsamique	Tartinade haricots blancs, tomates marinées et basilic Pain de mie	Repas froid Salade iceberg vinaigrette à la moutarde	Menu local Aubeois Crudité locale
<i>Plat classique</i> Emincé de porc sauce caramel Boulgour	<i>Plat classique</i> Steak haché de bœuf sauce paprika persil Haricots verts à l'ail	<i>Plat classique</i> Poisson blanc meunière et citron Carottes à la crème	<i>Plat classique</i> Rôti de dinde mayonnaise Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, fromage brebis, olive)	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf sauce thym Pommes de terre grenaille
<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulgour korma végétarien au chou-fleur	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulette blé tomate sauce tomate Haricots verts à l'ail	<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce haricots rouges, carottes, fèves et billes mozzarella	<i>Plat végétarien protéiné</i> Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, fromage brebis, olive)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenaille, poireaux, béchamel et cantal
Petit fromage frais et sucre Fruit de saison	Saint Paulin Muffin vanille aux pépites de chocolat	Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Edam Smoothie pomme, banane et sirop d'érable	Chaurice Yaourt sur lit de fruits
		Goûter : Jus de pomme Cake nature , farine		



Plat classique

Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 15 au 19 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre khira raita	<i>Repas végétarien pour tous</i> Salade de pâtes, poivron, maïs et échalote à la vinaigrette	<i>L'Afrique</i> Salade marocaine (tomates, pois chiche, olives et cumin)	Melon jaune	Rillettes au thon Pain de mie Tartinade aux haricots rouges et épices mexicaines Pain de mie
<i>Plat classique</i> Dés de saumon sauce aux épices douces Riz	<i>Plat végétarien protéiné</i> Œuf dur sauce béchamel Gratin d'épinards	<i>Plat classique</i> Couscous aux merguez Semoule	<i>Plat classique</i> Emincé de bœuf jus aux herbes Courgettes persillées	<i>Plat classique</i> Sauté de dinde sauce tomate Légumes frais
<i>Plat végétarien protéiné</i> Timbale de riz à l'espagnole		<i>Plat végétarien protéiné</i> Couscous aux 5 légumes et raisins secs Semoule	<i>Plat végétarien protéiné</i> Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale et sauce tomate Légumes frais
Tomme blanche Fruit de saison	Fromage fondu Vache qui rit Yaourt panaché aux fruits	Bûchette lait de mélange Crème à la mangue	Saint Nectaire Clafoutis aux fruits rouges (œuf , farine	Petit fromage frais et sucre Fruit de saison
		Goûter : Fruit de saison Gâteau fourré à la fraise		



Plat classique

Plat végétarien protéiné






















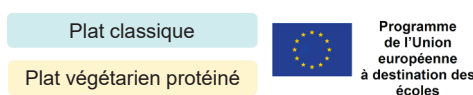
Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés




















Semaine du 22 au 26 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien pour tous	Repas froid		
Taboulé	Carottes râpées  vinaigrette à la ciboulette	Courgettes râpées vinaigrette au basilic	Salade de betteraves  et maïs vinaigrette à la moutarde	Salade verte vinaigrette aux herbes
<i>Plat classique</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>
Sauté de bœuf  au jus de viande	Pâtes Rigol'Othes  sauce tomate et lentilles de Champagne  façon bolognaise	Rôti de porc mayonnaise 	Dés de colin d'Alaska sauce curry 	Elémentaire : Poulet rôti  au jus de viande Maternelle : Sauté de poulet au jus de viande 
Ratatouille		Salade de riz, maïs, poivron et olives	Ecrasé de pommes de terre 	Haricots beurre persillés
<i>Plat végétarien protéiné</i>		<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>
Blé  sauce légumes du sud et fromage de brebis		Œuf dur mayonnaise 	Parmentier à l'égréné végétale et écrasé de pommes de terre 	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Haricots beurre persillés
Cantal 	Brie	Fromage blanc nature et sucre	Mimolette	Yaourt nature  et sucre
Fruit de saison 	Glace	Fruit de saison 	Purée de pommes et sablés	Gâteau basque 
		Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts		



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas froid	
Salade de tomates vinaigrette à la moutarde	Pastèque	Tarte 3 fromages (emmental, mozzarella, fromage italien)	Melon vert	Salade de pommes de terre crème ciboulette
<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>
Emincé de dinde  sauce façon orientale	Hoki  sauce crème	Aiguillette de poulet sauce barbecue 	Jambon blanc  mayonnaise 	Sauté de bœuf  sauce forestière 
Semoule 	Purée de courgettes au citron vert	Petits pois mijotés	Salade de pâtes à l'orientale (concombre, tomate, cumin, menthe)	Légumes frais 
<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>
Semoule  sauce légumes minestrone	Parmentier aux lentilles corail et purée de courgettes	Boullgour, korma végétarien, brunoise provençale et petits pois	Œuf dur mayonnaise 	Galette mexicaine (boullgour, haricots rouges, poivron) et sauce tomate Légumes frais 
Fromage blanc nature et sucre	Pont l'Evêque 	Yaourt nature et sucre	Camembert	Carré
Fruit de saison 	Crème dessert saveur chocolat 	Fruit de saison 	Smoothie pomme et pêche	Fruit de saison 
		Goûter : Fruit de saison  Pain spécial  et pâtes de fruits		

