

# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 11 au 15 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées persillées Vinaigrette aux agrumes</p> <p><b>Plat classique</b> Sauté de dinde sauce aux olives</p> <p>Semoule et légumes de couscous</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Couscous de légumes (semoule, pois chiches, légumes de couscous et raisins secs)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sur lit de fruit</p>	<p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette au vinaigre de Xérès et fromage frais</p> <p><b>Plat classique</b> Sauté de bœuf au paprika persil</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Omelette sauce tomate</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p><b>Plat classique</b> Croustillant de colin et citron</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Clafoutis à la carotte, pomme de terre, œuf et mozzarella</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Goûters :</b> Verre de lait Pain et chocolat</p>	<p>Rillette de légumes ciboulette Pain de mie</p> <p><b>Plat classique</b> Saucisse chipolatas</p> <p>Lentillons de champagne mijotés</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Lentillons à la provençale et mélange 5 céréales (fromage de brebis, légumes ratatouille)</p> <p>Lentillons de champagne</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge Vinaigrette Vinaigre de framboise</p> <p><b>Plat classique</b> Emincé de porc sauce forestière</p> <p>Blé</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Blé sauce aux haricots rouges, maïs, tomates aux graines de tournesol</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Cake aux myrtilles (œuf, farine)</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 18 au 22 mars 2024

Lundi	Mardi Brocolis	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé à la menthe</p> <p><b>Plat classique</b> Sauté de bœuf sauce poivrade</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Moelleux au sarrasin lentilles et légumes sauce tomate</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc et sucre de canne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas végétarien protéiné pour tous</b></p> <p>Œuf dur sauce cocktail (Mayonnaise)</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs</p> <p>Gouda</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Salade à la mexicaine (haricots rouges, tomates, maïs, poivrons) Vinaigrette à l'échalote</p> <p><b>Plat classique</b> Poulet rôti sauce cervoise (jus de pomme, oignons, carottes)</p> <p>Riz</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Timbale de riz à l'espagnole (courgettes, poivrons, lentillons, emmental)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Goûters :</b> Jus de pomme Gâteau fourré à la fraise</p>	<p><b>Menu Local</b></p> <p>Crudité locale</p> <p><b>Plat classique</b> Sauté de porc sauce estragon</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin de pommes de terre grenaille, poireaux, béchamel et cantal AOP</p> <p>Chaurice</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p><b>Graine de courge</b></p> <p>Salade verte et crumble graine de courge Vinaigrette à la moutarde</p> <p><b>Plat classique</b> Filet de merlu sauce persane (oignons, crème, carottes, safran)</p> <p>Epinars à la crème</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin d'épinards, riz et fromage de chèvre</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>C'EST LA FÊTE</b>				
<i>Repas de printemps</i>				
<p>Céleri râpé Vinaigrette au curry</p> <p><b>Plat classique</b> Quenelle brochet sauce aurore</p> <p>Blé</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Quenelle nature sauce aurore</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartine au fromage de chèvre, tomates et basilic Pain de mie</p> <p><b>Plat classique</b> Sauté de porc sauce pruneaux</p> <p>Carottes persillées</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Coquillettes, carottes et mozzarella</p> <p>Carré</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p><b>Plat classique</b> Rôti de dinde sauce diable</p> <p>Petits pois à la française</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Curry de pommes de terre et petits pois</p> <p>Cantal</p> <p>Dessert lacté au flan saveur vanille nappé caramel</p> <p><b>Goûters :</b> Fruit de saison Gâteau moelleux marbré au chocolat</p>	<p>Radis et beurre</p> <p><b>Plat classique</b> Chili con carne (bœuf haché, haricots rouges, maïs et tomate)</p> <p>Riz</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Chili sin carne (haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille, emmental)</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Vinaigrette à la moutarde</p> <p><b>Plat classique</b> Primaire : Poulet rôti sauce aigre douce Maternelle : Emincé de dinde sauce aigre douce</p> <p>Brocolis persillés</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin de brocolis, pommes de terre et lentillons de champagne</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu Local</i>				
<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>				
<p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p>Salade de betteraves rouges et maïs Vinaigrette à la moutarde</p> <p><b>Plat classique</b> Sauté de porc sauce aux 4 épices</p> <p>Semoule</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Tajine marocain et semoule (semoule et pois chiches)</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>Crudité locale</p> <p><b>Plat classique</b> Bolognaise de bœuf</p> <p>Coquill'Othes</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Coquill'Othes aux légumes du sud (ratatouille, emmental et fromage de brebis)</p> <p>Chaurice</p> <p>Yaourt nature sur lit de fruits</p> <p><b>Goûters :</b> Jus de pomme Moelleux citron</p>	<p>Carottes râpées persillées Vinaigrette d'agrumes au romarin</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Omelette sauce basquaise</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Vinaigrette au pesto rouge</p> <p><b>Plat classique</b> Croustillant de colin sauce ketchup</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Dauphinois courgettes, pommes de terre au basilic et emmental</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat (œuf, farine)</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

## Menus classiques et végétariens protéinés

## Semaine du 8 au 12 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé à la menthe</p> <p><b>Plat classique</b></p> <p>Sauté de dinde sauce colombo</p> <p>Mélange de chou-fleur et de brocolis persillé</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b></p> <p>Nuggets de pois chiches sauce tomate</p> <p>Mélange de chou-fleur et de brocolis persillé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Iceberg Vinaigrette chimichurri</p> <p><b>Plat classique</b></p> <p>Emincé de bœuf sauce antillaise</p> <p>Petits pois à la française</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b></p> <p>Paëlla végétarienne (riz, petits pois, tomates, poivron, œuf)</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Chou rouge Vinaigrette vinaigre de framboise</p> <p><b>Plat classique</b></p> <p>Poulet rôti sauce basquaise</p> <p>Blé</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b></p> <p>Blé aux légumes du sud (courgette, pois chiches, pulpe de tomates, pesto rouge et basilic)</p> <p>Munster</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Goûters :</b> Jus d'orange Barre bretonne</p>	<p>Radis et beurre</p> <p><b>Plat classique</b></p> <p>Dés de colin sauce coco et citron vert</p> <p>Epinards à la crème et pommes de terre vapeurs et persillées</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b></p> <p>Gratin d'épinards, pommes de terre et fromage de chèvre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres Sauce fromage blanc ail et fines herbes</p> <p><b>Plat classique</b></p> <p>Rôti de porc sauce pruneaux</p> <p>Rigol'Othes</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b></p> <p>Quenelle nature sauce aurore</p> <p>Rigol'Othes</p> <p>Camembert</p> <p>Purée de pommes</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

## Menus classiques et végétariens protéinés

## Semaine du 15 au 19 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade coleslaw</p> <p><b>Plat classique</b></p> <p>Filet de merlu sauce crustacé (fruits de mer, crème, tomate)</p> <p>Riz</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b></p> <p>Timbale de riz à l'espagnole (lentilles, poivrons, courgettes, emmental)</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Céleri rémoulade (Mayonnaise)</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b></p> <p>Coquill'Othes aux légumes du sud (ratatouille, emmental et fromage de brebis)</p> <p>Brie</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p><b>Plat classique</b></p> <p>Emincé de porc sauce aux olives</p> <p>Printanière de légumes</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b></p> <p>Galette de boulgour, pois chiches et emmental râpé</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt nature et sucre de canne</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Goûters :</b> Verre de lait Pain et chocolat</p>	<p><i>Menu Local</i></p> <p>Crudité locale</p> <p><b>Plat classique</b></p> <p>Emincé de bœuf sauce forestière</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b></p> <p>Pommes de terre grenaille sauce fromage de tartiflette à la sauce béchamel</p> <p>Chaurce</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote</p> <p><b>Plat classique</b></p> <p>Sauté de dinde sauce aux fines herbes</p> <p>Carottes à la crème</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b></p> <p>Macaronis, carottes et mozzarella</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Brownie mexicain (chocolat et haricots rouges et œuf)</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes