

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 2 au 6 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre, crème et ciboulette	Pomelos et sucre de canne	Céleri râpé rémoulade (mayonnaise)	Carottes râpées vinaigrette à la moutarde	Soupe de patate douce à l'orange
<i>Plat classique</i> Emincé de porc sauce chasseur Epinards branches à la béchamel	<i>Plat classique</i> Hachis parmentier au boeuf	<i>Plat classique</i> Rôti de dinde sauce curry Semoule	<i>Plat classique</i> Colin d'Alaska sauce bretonne Pâtes Coquill'Othes	<i>Plat classique</i> Sauté de boeuf sauce aux olives Haricots verts persillés
<i>Plat végétarien protéiné</i> Orge perlé sauce pois chiches, épinards tandoori	<i>Plat végétarien protéiné</i> Parmentier aux lentilles vertes et purée de pommes de terre	<i>Plat végétarien protéiné</i> Semoule sauce légumes minestrone	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes Coquill'Othes à la provençale et orge perlé	<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale et sauce tomate Haricots verts persillés
Petit fromage frais et sucre Fruit de saison	Emmental Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Carré Compote de pommes allégée en sucres et sablés Goûter : Fruit de saison Pain et chocolat	Cantal Fruit de saison	Yaourt nature et sucre Cake à la cannelle (œuf , farine

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 9 au 13 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves vinaigrette aux herbes	<i>L'Amérique</i> Salade coleslaw (mayonnaise)	Crêpe aux champignons	Salade verte vinaigrette à la moutarde	Rillettes au thon Pain de mie Tartine d'œufs durs et ciboulette Pain de mie
<i>Plat classique</i> Hoki sauce coco citron vert Gratin de courge butternut	<i>Plat végétarien protéiné</i> Chili sin carne (riz)	<i>Plat classique</i> Emincé de boeuf sauce printanière Petits pois	<i>Plat classique</i> Gratin de pommes de terre, lardons de porc et fromage tartiflette	<i>Plat classique</i> Cordon bleu de volaille Brocolis frais persillés
<i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes sauce butternut, carotte, ricotta et fromage brebis	<i>Repas végétarien pour tous</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulgour, korma végétarien, brunoise provençale et petits pois	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre, champignons et fromage à tartiflette	<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce pesto brocolis frais et haricots blancs
Fromage frais Saint Môret Barre bretonne	Cheddar Donut's sucré	Coulommiers Fruit de saison	Fromage blanc et sucre Smoothie poire et miel	Saint Nectaire Fruit de saison
		Goûter : Jus d'orange Cake nature (œuf , farine)		

Plat classique






















Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 16 au 20 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Repas végétarien pour tous</i>			
Emincé de chou rouge  vinaigrette à la ciboulette	Salade de mâche vinaigrette à l'échalote	Soupe de pois cassés	Tartine au potiron, fromage frais et ciboulette Pain de mie	Céleri râpé  vinaigrette à la moutarde
<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf  sauce poivrade Torsades et emmental râpé	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette  sauce basquaise Riz 	<i>Plat classique</i> Aiguillette de poulet  sauce façon vallée d'auge Haricots beurre persillés	<i>Plat classique</i> Emincé de porc  et jus aux herbes Carottes  à l'ail	<i>Plat classique</i> Dés de colin d'Alaska  sauce crème Fondue de poireaux frais et pommes de terre 
<i>Plat végétarien protéiné</i> Torsades aux légumes du sud		<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Haricots beurre persillés	<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce crème, haricots blancs, épices fumées et carottes 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre  , poireaux frais  , béchamel et cantal 
Pont l'Evêque  Yaourt panaché aux fruits	Pointe de brie Crème dessert  saveur vanille 	Yaourt nature et sucre Fruit de saison 	Gouda Clafoutis aux poires (œuf  , farine )	Fromage blanc et sucre Fruit de saison 
		Goûter : Jus de raisin Rocher coco		

Plat classique























Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 23 au 27 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Repas végétarien pour tous</i>	<i>Menu local</i>
Carottes râpées  persillées vinaigrette au citron jaune	Salade verte vinaigrette à la ciboulette	Macédoine de légumes vinaigrette à la moutarde	Œuf dur mayonnaise 	Crudité locale 
<i>Plat classique</i> Sauté de porc  sauce aigre douce Riz	<i>Plat classique</i> Emincé de bœuf  sauce au thym  Haricots verts à l'ail	<i>Plat classique</i> Colin d'Alaska pané  au riz soufflé et citron Brocolis  persillés	<i>Plat végétarien protéiné</i> Semoule, pois chiches à la marocaine 	<i>Plat classique</i> Elémentaire : Poulet rôti sauce 4 épices Maternelle : Sauté de poulet sauce 4 épices Pâtes Coquill'Othes  et emmental râpé 
<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz, dahl de lentilles blondes	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulette blé tomate et sauce tomate Haricots verts à l'ail	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pomme de terre, brocolis  et lentilles 		<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes Coquill'Othes  aux légumes et pois cassés 
Yaourt nature et sucre Fruit de saison 	Tomme blanche Tarte au flan 	Fromage blanc et sucre Riz au lait	Edam Fruit de saison 	Langres  Purée de pommes fraîches  et galettes pur beurre
		Goûter : Fruit de saison  Gâteau fourré à la fraise 		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<i>L'Océanie</i>		
Taboulé	Panais rémoulade aux pommes (mayonnaise)	Carottes râpées à l'ananas vinaigrette au citron jaune	Radis et beurre	Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde
<i>Plat classique</i> Emincé de dinde sauce champignon crémée Gratin aux épinards	<i>Plat classique</i> Beignets de calamar et citron Ecrasé de pommes de terre	<i>Plat classique</i> Poulet rôti sauce curry Riz	<i>Plat classique</i> Jambon blanc Lentillons de Champagne mijotés	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf sauce tomate basilic Légumes frais
<i>Plat végétarien protéiné</i> Orge perlé sauce épinards et chèvre	<i>Plat végétarien protéiné</i> Beignets sticks de mozzarella Ecrasé de pommes de terre	<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz crème de lentilles corail au curry et maïs	<i>Plat végétarien protéiné</i> Lentillons de Champagne à la provençale et orge perlé	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce basquaise Légumes frais
Comté Crème dessert saveur chocolat	Petit fromages frais et sucre Fruit de saison	Camembert Crème à la noix de coco	Mimolette Fruit de saison	Yaourt nature et sucre Gâteau façon financier (œuf farine
		Goûter : Jus de pomme Pain et confiture d'abricots		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 6 au 10 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Férié</i>		<i>Repas végétarien pour tous</i>		<i>Menu local Aubeois</i>
	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Céleri râpé rémoulade (mayonnaise)	Salade de riz, maïs, poivron et olives vinaigrette à la moutarde	Crudité locale
	<i>Plat classique</i> Sauté de porc sauce paprika persil Semoule	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de blé et ketchup Haricots verts persillés	<i>Plat classique</i> Merlu sauce basilic Gratin de brocolis	<i>Plat classique</i> Emincé de bœuf au jus Pommes de terre grenaille
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Couscous végétarien Semoule		<i>Plat végétarien protéiné</i> Pennes sauce pesto, brocolis et haricots blancs	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenailles, poireaux, béchamel et cantal
	Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Tomme grise Muffin vanille aux pépites de chocolat	Coulommiers Smoothie poire pomme ananas	Chaource Yaourt sur lit de fruits
		Goûter : Fruit de saison Cake marbré		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes