

Menus classiques et végétariens protéinés

**Semaine
du 3 au 7 novembre 2025**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas végétarien pour tous	
Salade de lentilles	Emincé d'endives vinaigrette à l'huile de noix	Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde	Soupe au potiron	Carottes râpées vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
<i>Plat classique</i> Steak haché de bœuf sauce tomate Haricots verts persillés	<i>Plat classique</i> Merlu sauce bretonne Pommes de terre lamelles sautées	<i>Plat classique</i> Sauté de dinde sauce curry Riz	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes Rigo'l'Othes sauce butternut cheddar et crumble cheddar	<i>Plat classique</i> Rôti de porc sauce aigre douce Brocolis frais persillés
<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette à la sauce tomate Haricots verts persillés	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre, chou- fleur et lentilles	<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz sauce curry pois chiche et épinards		<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce pesto brocolis et haricots blancs
Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Saint Nectaire Compote de pommes allégée en sucre et galettes pur beurre	Coulommiers Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fromage fondu Vache qui rit Assiette de fruits d'hiver	Fromage blanc et sucre Cake aux poires (œuf , farine)
		Goûter : Fruit de saison Moelleux au citron		

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



Programme
de l'Union
européenne
à destination des
écoles

Troyes



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 novembre 2025**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé rémoulade (mayonnaise)		Houmous de pois chiches pain de mie	Champignons ciboulette vinaigrette à la moutarde	Salade verte et croûtons vinaigrette balsamique
<i>Plat classique</i> Hoki sauce citron Riz		<i>Plat classique</i> Emincé de porc au jus Chou-fleur à la sauce béchamel	<i>Plat classique</i> Cordon bleu de volaille Torsades à la sauce tomate et emmental râpé	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne Ratatouille
<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz sauce crème de courgettes aux petits pois	Férié	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boullgour korma végétarien chou- fleur et cranberry (carottes, curry, pommes de terre)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de blé Torsades à la sauce tomate et emmental râpé	<i>Plat végétarien protéiné</i> Orge perlé sauce légumes du sud et fromage de brebis
Cantal		Edam	Yaourt nature et sucre	Brie
Crème dessert saveur vanille		Fruit de saison	Fruit de saison	Smoothie poire pomme ananas
		Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts		

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



Programme
de l'Union
européenne
à destination des
écoles

Troyes



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 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien pour tous				Menu local
Salade façon piémontaise aux oeufs 	Emincé de chou chinois vinaigrette à la moutarde	Soupe de courgettes au fromage fondu La vache qui rit	Rosette et cornichon <i>Ouf dur mayonnaise</i>	Crudité locale 
Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique
Raviolis aux légumes 	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron 	Sauté de porc sauce aux olives 	Emincé de bœuf sauce échalote   	Elémentaire : Poulet rôti sauce chasseur  Maternelle : emincé de poulet sauce chasseur  Pâtes Rigol'Othes et emmental râpé  
Emmental râpé 	Purée de potiron	Jardinière de légumes	Carottes fraîches 	Plat végétarien protéiné
	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
	Fondant au potiron épicé et pommes de terre	Orge perlé sauce légumes, pois cassés 	Blé sauce haricot rouge, carotte, fève et billes mozzarella 	Pâtes Rigol'Othes sauce tomate et lentilles façon bolognaise  
Fromage blanc nature et sucre	Camembert	Carré	Gouda	Langres  
Fruit de saison 	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel 	Beignet à la pomme 	Fruit de saison 	Cake nature (œuf  , farine )
		Goûter : Fruit de saison  Gaufre		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge
Viande bovine française



Issu de la pêche durable
Produit français



Issu de l'agriculture biologique
Appellation d'origine protégée/contrôlée



Cuisiné par nos équipes
Repas végétarien protéiné



Produit de saison
Produit local



Produit décongelé



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette d'agrumes 	Emincé de choux bicolore vinaigrette au fromage blanc	Céleri râpé rémoulade (mayonnaise) 	Tomates concassées, maïs chips tortilla	Tartine au potiron, fromage frais et ciboulette pain de mie
Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique
Emincé de dinde sauce façon orientale  	Hachis parmentier de bœuf 	Dés de saumon sauce crème herbes  Fondue de poireaux	Saucisses chipolatas sauce tomate  Haricots beurre persillés	Sauté de bœuf sauce poivrade   Petits pois mijotés
Semoule 	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
Couscous végétarien (semoule) 	Parmentier aux lentilles vertes et purée de pommes de terre 	Tarte aux poireaux Salade verte vinaigrette à la moutarde	Omelette sauce tomate  Haricots beurre persillés	Curry de pommes de terre et petits pois 
Saint Paulin	Yaourt nature et sucre de canne 	Montcadi croûte noire	Fromage blanc nature et sucre	Pont l'Evêque 
Crème dessert saveur chocolat  	Fruit de saison 	Riz au lait	Fruit de saison	Purée de pommes et sablés 
		Goûter : Jus de raisin Cake nature (œuf  , farine )		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge
Viande bovine française



Issu de la pêche durable
Produit français



Issu de l'agriculture biologique
Appellation d'origine protégée/contrôlée



Cuisiné par nos équipes
Repas végétarien protéiné



Produit de saison
Produit local



Produit décongelé



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 1^{er} au 5 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien pour tous				
Salade de betteraves  vinaigrette framboise	Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde	Œuf dur mayonnaise 	Soupe aux carottes	Pomelos et sucre de canne 
Plat végétarien protéiné Crozets sauce fromage tartiflette, emmental et oignons frits 	Plat classique Sauté de porc  sauce aux oignons, cornichons et moutarde Cordiale de légumes	Plat classique Rôti de bœuf  sauce forestière Riz	Plat classique Nuggets de poulet et ketchup Ecrasé de pommes de terre	Plat classique Dés de colin d'Alaska  sauce au cerfeuil Epinards branches à la crème
	Plat végétarien protéiné Quiche aux pommes de terre oignons et chèvre Cordiale de légumes	Plat végétarien protéiné Riz, dahl de lentilles beluga 	Plat végétarien protéiné Beignet stick mozzarella et ketchup Ecrasé de pommes de terre	Plat végétarien protéiné Blé sauce pois chiche épinard tandoori
Brie  Fruit de saison	Cantal  Riz au lait	Tomme grise Fruit de saison 	Yaourt nature et sucre Fruit de saison 	Mimolette Cake au chocolat (œuf  farine )
		Goûter : Jus de pomme Pain  et confiture 4 fruits rouges 		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



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 8 au 12 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade marocaine (tomate, pois chiche, olive, cumin) vinaigrette à la moutarde	Céleri râpé vinaigrette au basilic	Endives émincées vinaigrette à l'huile de noix	Rillettes de thon  Tartine maïs carotte Pain de mie	Menu local Aubeois Crudité locale 
Plat classique Boulette de bœuf  jus aux oignons Légumes couscous	Plat classique Merlu pmd  sauce crème Haricots verts 	Plat classique Poulet rôti  sauce paprika persil Semoule 	Plat classique Sauté de bœuf  sauce printanière Brocolis frais persillés 	Plat classique Emincé de porc  sauce cantadou agrume potiron Pommes de terre grenaille 
Plat végétarien protéiné Farfalles sauce légumes du sud et fromage de brebis	Plat végétarien protéiné Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Haricots verts 	Plat végétarien protéiné Semoule  sauce légumes minestrone	Plat végétarien protéiné Œuf dur  sauce mornay Brocolis frais persillés 	Plat végétarien protéiné Pomme de terre grenaille,  fromage à raclette et béchamel
Fromage blanc et sucre Fruit de saison 	Coulommiers Beignet à la framboise 	Emmental Yaourt panaché aux fruits	Yaourt nature et sucre Purée de pommes, carottes, cannelle et petits beurre	Chaurice  Yaourt sur lit de fruits  
		Goûter : Jus d'orange Cake nature (œuf  farine )		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



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 15 au 19 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Noël	Repas végétarien pour tous
Carottes râpées vinaigrette citron jaune	Emincé de chou chinois vinaigrette à la ciboulette	Soupe carotte, céleri, navet, oignon	Cake aux deux saumons Cake aux éclats de marron	Salade verte vinaigrette à la moutarde
Plat classique Emincé de bœuf au jus Poireaux sauce béchamel	Plat classique Jambon blanc Lentillons de Champagne mijotés	Plat classique Dés de colin d'Alaska sauce aux épices douces Gratin de chou-fleur	Plat classique Emincé haut de cuisse dinde sauce végétale aux légumes d'antan Pom'pin	Plat végétarien protéiné Omelette sauce basquaise Pâtes Coquill'Othes et emmental râpé
Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, poireaux, béchamel et cantal AOP	Plat végétarien protéiné Parmentier aux lentillons de Champagne et purée de pommes de terre	Plat végétarien protéiné Clafoutis chou-fleur, pomme de terre et mozzarella	Plat végétarien protéiné Boulettes orge chèvre miel sauce végétale aux légumes d'antan Pom'pin	
Saint Nectaire Semoule au lait	Fromage blanc et confiture d'abricots Smoothie pomme mandarine miel	Camembert Fruit de saison	Fromage frais Chanteneige Bûche pâtissière au chocolat Friandise en chocolat	Yaourt nature et sucre Clémentine
		Goûter : Jus de pomme Gâteau fourré à la fraise		

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