

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 1^{er} au 5 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu de la rentrée				
Sirop de grenadine Pastèque	Salade de betteraves rouges sauce fromage frais	Salade de riz arlequin (maïs, olives noires, poivrons)	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Salade de tomates et mozzarella vinaigrette au basilic
Plat végétarien protéiné Burrito bowl (riz, pois chiche, maïs, cheddar, guacamole, tomate)	Plat classique Filet de hoki sauce curry Semoule	Plat classique Emincé de porc sauce poivrade Courgettes fraîches à la provençale	Plat classique Sauté de bœuf sauce barbecue Pâtes Rigol'Othes et emmental râpé	Plat classique Elémentaire : Wings de poulet Maternelle : Emincé de poulet sauce tomate Brocolis à la béchamel
Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Plat végétarien protéiné Tajine marocaine (semoule, pois chiches et raisins secs) Cantal Dessert lacté saveur chocolat	Plat végétarien protéiné Dauphinois de courgettes, pommes de terre et emmental Saint Paulin Fruit de saison	Plat végétarien protéiné Pâtes Rigol'Othes et sauce tomate et lentillons de champagne façon bolognaise et emmental râpé Petit fromage frais et sucre Fruit de saison	Plat végétarien protéiné Gratin de brocolis, pommes de terre, lentilles et mozzarella Camembert Glace
Repas végétarien protéiné pour tous		Goûter : Jus de raisin Quatre-quarts		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon charentais	Taboulé	Radis rose et beurre	Salade de concombres khira raita	Menu Local Crudité locale vinaigrette moutarde
Plat classique Sauté de veau sauce façon marengo Coquillettes et emmental râpé	Plat classique Nuggets de poulet Haricots beurre à l'ail	Plat classique Poulet rôti Petits pois fermiers	Plat classique Filet de cabillaud sauce basquaise Riz	Plat classique Echine de porc sauce au thym Lentilles Beluga et Quinoa
Plat végétarien protéiné Coquillettes sauce courge de butternut, carottes, fromage ricotta et noisette	Plat végétarien protéiné Moelleux au sarrasin et aux légumes sauce tomate Haricots beurre à l'ail	Plat végétarien protéiné Farfalles sauce champignon crémée	Plat végétarien protéiné Riz korma végétarien, patate douce et fèves	Plat végétarien protéiné Lentilles Beluga à la provençale et Quinoa (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomate, basilic)
Fromage blanc et confiture d'abricot Fruit de saison	Fromage fondu Vache qui rit Compote pommes et fraises allégée en sucre	Tomme grise Banane sauce chocolat	Bûche lait de mélange Fruit de saison	Langres Brownie mexicain (œuf farine)
		Goûter : Jus d'orange Gâteau moelleux marbré au chocolat		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots blancs au cerfeuil	Céleri râpé  à la rémoulade (mayonnaise )	Salade de tomates vinaigrette balsamique	Menu Local  Crudité locale  vinaigrette moutarde	Repas végétarien protéiné pour tous  Œuf dur  sauce cocktail (mayonnaise )
<i>Plat classique</i> Emincé de dinde  sauce au paprika et persil Epinards à la crème	<i>Plat classique</i> Dés de colin  sauce aux épices douces Courgettes à la béchamel	<i>Plat classique</i> Rôti de bœuf  sauce provençale Jardinière de légumes	<i>Plat classique</i> Emincé de porc  sauce moutarde Pommes de terre grenaille 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Macaronis  à la ratatouille aux lentilles corail et emmental râpé
<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce épinard au fromage de chèvre et noisettes râpées	<i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes sauce crème courgettes et petits pois	<i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis de carottes au cumin à l'emmental	<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour et pois chiches à l'orientale sauce tomate Pommes de terre grenaille 	
Edam Fruit de saison 	Petit fromage frais et sucre Beignet à la framboise 	Camembert  Fruit de saison 	Brie  Yaourt sur lit de fruits 	Bleu d'Auvergne  Gâteau aux pommes (œuf  , farine )
		Goûter : Fruit de saison  Pain spécial  et miel 		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune	Macédoine vinaigrette à la moutarde	Pizza tomate et fromages (mozzarella et emmental)	Salade de concombres sauce fromage blanc et menthe	Salade verte  vinaigrette à la ciboulette
<i>Plat classique</i> Filet de hoki  sauce crème à la tomate Pommes de terre dauphine	<i>Plat classique</i> Emincé de bœuf  sauce tomate et basilic Haricots verts à l'ail 	<i>Plat classique</i> Rôti de porc aux pruneaux  Chou-fleur persillé	<i>Plat classique</i> Chili con carne (bœuf haché, haricots rouges, légumes ratatouille)  Riz 	<i>Plat classique</i> Emincé de poulet sauce miel poivron Petits pois mijotés
<i>Plat végétarien protéiné</i> Œufs durs  sauce crème à la tomate Pommes de terre dauphine	<i>Plat végétarien protéiné</i> Crêpe aux champignons Haricots verts à l'ail 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce chou-fleur au cantal 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Chili sin carne (haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille, emmental)  Riz 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de pommes de terre  et petits pois
Petit fromage frais et sucre Crème dessert saveur vanille	Pont l'Evêque  Fruit de saison 	Bleu Semoule au lait	Fromage frais P'tit Louis Compote de pommes poires	Fromage blanc et sucre Fruit de saison 
		Goûter : Jus de pomme  Moelleux au citron 		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Repas végétarien protéiné pour tous</p> <p>Salade d'endives vinaigrette miel et balsamique</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette à la ciboulette</p>	<p>Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomates et poivrons) vinaigrette à la moutarde</p>	<p>Menu Local</p> <p>Crudité locale vinaigrette à l'huile d'olive</p>	<p>Tartine de thon ciboulette Pain de mie <i>Tartine chèvre, poivron rouge et basilic</i></p>
<p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Riz sauce champignon à la crème et noisettes</p>	<p>Plat classique</p> <p>Beignets de calamar et quartier de citron Epinard à la béchamel</p>	<p>Plat classique</p> <p>Emincé de porc à l'estragon Courgettes persillées</p>	<p>Plat classique</p> <p>Bolognaise de Bœuf Pâtes Rigol'Othes et emmental râpé</p>	<p>Plat classique</p> <p>Elémentaire : Poulet rôti sauce façon cervesoise Maternelle : Emincé de poulet Ratatouille</p>
<p>Saint Nectaire Fruit de saison</p>	<p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Beignets stick mozzarella Epinard à la béchamel Fromage blanc et sucre de canne Gâteau basque</p>	<p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Blé sauce crème de courgette aux légumes et pois gourmand Mimolette Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Pâtes Rigol'Othes à la provençale et orge perlé (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomate, basilic) et emmental râpé Yaourt nature et sucre Cake au chocolat et à la cannelle (œuf, farine)</p>	<p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Œuf durs, pommes de terre et ratatouille Saint Paulin Fruit de saison</p>
		<p>Goûter : Fruit de saison Pain spécial et chocolat</p>		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 6 au 10 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</p>	<p>Salade de chou rouge vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Salade verte et croûtons vinaigrette à la moutarde</p>	<p>Salade de concombres sauce fromage blanc et menthe</p>
<p>Plat classique</p> <p>Boulette de bœuf sauce provençale Blé</p>	<p>Plat classique</p> <p>Sauté de porc sauce aux olives Brocolis persillés</p>	<p>Plat classique</p> <p>Dés de colin sauce coco et citron vert Riz</p>	<p>Plat classique</p> <p>Rôti de dinde sauce crème champignon Carottes fraîches</p>	<p>Plat classique</p> <p>Saucisses chipolatas Pâtes et ketchup et emmental râpé</p>
<p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Blé aux légumes du Sud et fromage de Brebis</p>	<p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Gratin de coquillettes, brocolis, cheddar et mozzarella</p>	<p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Timbale de riz à l'espagnole (lentilles, poivrons, courgettes, emmental)</p>	<p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Tarte au fromage Carottes fraîches</p>	<p>Plat végétarien protéiné</p> <p>Nuggets de pois chiches Pâtes et ketchup et emmental râpé</p>
<p>Emmental Fruit de saison</p>	<p>Petit fromage frais et sucre Fruit de saison</p>	<p>Fromage frais Saint Moret Smoothie pomme, banane, sirop d'érable</p>	<p>Munster Crème dessert caramel au beurre salé</p>	<p>Yaourt nature et sucre de canne Fruit de saison</p>
		<p>Goûter : Fruit de saison Gâteau moelleux marbré au chocolat</p>		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Hauts de France </p> <p>Salade d'endive  vinaigrette à l'huile de noix</p> <p><i>Plat classique</i> Aiguillettes de poulet sauce Maroilles Brocolis et boulgour </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Boulgour korma végétarien au chou-fleur </p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Gaufre</p>	<p>Grand Est </p> <p>Crudité locale  vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i> Sauté de bœuf  sauce forestière Pommes de terre grenaille </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenaille au fromage à raclette et à la béchamel</p> <p>Chaurice  Crème dessert saveur chocolat </p> <p>Menu Local </p>	<p>Ile de France </p> <p>Carottes râpées vinaigrette à l'échalote</p> <p><i>Plat classique</i> Rôti de porc  sauce moutarde Petits pois mijotés</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette  Petits pois mijotés</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Goûter : Jus de raisin Gâteau fourré à la fraise</p>	<p>Auvergne Rhone Alpes </p> <p>Salade de lentilles vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles nature sauce tomate Riz </p> <p>Tomme grise</p> <p>Cake à la praline rose (œuf  farine )</p> <p>Repas végétarien protéiné pour tous </p>	<p>Normandie </p> <p>Salade de pommes de terre crème ciboulette</p> <p><i>Plat classique</i> Filet de limande sauce dieppoise Chou-fleur  persillé</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes chou fleur,  lentilles à la tomate et emmental</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme cuite au four</p>

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