

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 31 août au 4 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>C'est la rentrée</i>  Repas végétarien pour tous Sirap de grenadine Taboulé Plat végétarien protéiné  Omelette et sauce tomate Haricots verts au persil Fromage frais Rondelé nature  Fruit			
		Melon charentais Plat classique  Sauté de boeuf sauce romarin Petits pois mijotés Plat végétarien protéiné  Korma de riz, brunoise provençale et petits pois Yaourt nature et sucre blanc  Donut's sucré Goûter  Fruit Gâteau moelleux au citron	Salade de tomates et vinaigrette au basilic Plat classique  Colin d'Alaska meunière et citron  Coquillettes du pays d'Othe et emmental râpé Plat végétarien protéiné  Nuggets de pois chiches  Coquillettes du pays d'Othe et emmental râpé Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc Smoothie abricots, pommes et bananes	 Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde Plat classique Elémentaire :  Poulet sauce printanière Maternelle :  Sauté de poulet sauce printanière Purée de pommes de terre Plat végétarien protéiné Parmentier de lentilles corail  Saint Nectaire  Fruit

 Label Rouge
  Produit de la Mer Durable
  Agriculture Biologique
  Appellation d'Origine Protégée
  Produit Décongelé

 Viande bovine française
  Français
  Produit Local
  Appellation d'Origine Contrôlée

Plat classique
Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 7 au 11 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Rillettes de thon et pain de mie Tartinable de haricots blancs Pain de mie Plat classique  Sauté de boeuf jus aux oignons Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets) Plat végétarien protéiné Curry de légumes et pommes de terre Tomme blanche  Fruit	Salade verte fraîche et vinaigrette aux herbes Plat classique  Hoki sauce crème à la tomate  Riz Plat végétarien protéiné  Riz cari de fèves et haricots rouges  Cantal Yaourt aux fruits	Salade de blé, tomates, concombres, poivrons et vinaigrette à la moutarde Plat classique  Rôti de dinde sauce chasseur  Epinards branche à la crème Plat végétarien protéiné  Fusilli aux épinards et chèvre  Fromage blanc nature et confiture d'abricots  Fruit Goûter  Jus d'oranges  Pain  Pâte de fruits	Concombre en rondelles et vinaigrette au fromage blanc Plat classique  Boulettes de boeuf charolais sauce tomate  Semoule Plat végétarien protéiné  Semoule aux légumes et pois chiches  Yaourt nature et sucre blanc Glace rocket	 Céleri rémoulade Plat classique  Emincé de porc au jus Courgettes fraîches au jus de légumes Plat végétarien protéiné Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Courgettes fraîches au jus de légumes Emmental Cake nature

 Label Rouge
  Produit de la Mer Durable
  Agriculture Biologique
  Appellation d'Origine Protégée
  Produit Décongelé

 Viande bovine française
  Français
  Produit Local
  Appellation d'Origine Contrôlée

Plat classique
Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Repas végétarien pour tous			Menu Aubois
Radis roses et beurre	 Œuf dur sauce fromagère à l'estragon	Carottes râpées vinaigrette à la moutarde	Salade de riz composée (maïs et olives)	 Crudité locale
Plat classique	Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat classique	Plat classique
 Dés de colin d'Alaska sauce coco citron vert	 Coquillettes du pays d'Othe sauce haricots rouges, lentilles vertes et emmental	 Emincé de porc sauce au romarin	 Cordon bleu de volaille	 Sauté de bœuf sauce au thym
Boulgour		Haricots beurre persillés	Petits pois mijotés	 Pommes de terre grenaille
Plat végétarien protéiné		Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
Boulgour sauce pois chiches à la marocaine		Blé aux légumes du sud et dés de brebis	Beignet stick mozzarella Petits pois mijotés	 Gratin de pommes de terre grenaille, poireaux, sauce béchamel et cantal
Camembert	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc	Edam	Fromage blanc nature et sucre blanc	 Chaource
 Fruit	 Fruit	Semoule au lait	Purée de pommes fraîches Petits beurre	 Yaourt bio sur lit de fruits
		Goûter  Fruit Cake nature		

 Label Rouge
  Produit de la Mer Durable
  Agriculture Biologique
  Appellation d'Origine Protégée
  Produit Décongelé

 Viande bovine française
  Français
  Produit Local
  Appellation d'Origine Contrôlée

Plat classique
Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges et maïs sauce épices chili	Chips de maïs, oignon confit, crème fromagère au fourme d'Ambert	Pizza tomate et fromage	Salade verte fraîche et vinaigrette à l'échalote	Céleri râpé et vinaigrette à la moutarde
Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique	Plat classique
 Sauté de dinde sauce dijonnaise (moutarde)	 Jambon blanc	Elémentaire :  Poulet sauce printanière	 Emincé de bœuf sauce aux olives	 Merlu sauce crème
Chou fleur à l'ail	Purée de pommes de terre	Maternelle :  Sauté de poulet sauce printanière	 Riz	Courgettes fraîches au persil
Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
 Penne sauce au chou-fleur, œuf, cantal et brisure de chou-fleur	Parmentier égrené végétal	 Semoule sauce curry, pois chiche et épinards	 Dahl de lentilles beluga et riz	 Omelette sauce tomate
Coulommiers	 Pont l'Evêque	 Yaourt nature et sucre blanc	Gouda	Fromage blanc nature et sucre blanc
 Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille	 Fruit	 Fruit	Moelleux chocolat lentilles
		Goûter Jus de raisins Rocher noix de coco		

 Label Rouge
  Produit de la Mer Durable
  Agriculture Biologique
  Appellation d'Origine Protégée
  Produit Décongelé

 Viande bovine française
  Français
  Produit Local
  Appellation d'Origine Contrôlée

Plat classique
Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Repas végétarien pour tous			
Taboulé	Salade de tomates et vinaigrette aux herbes	Emincé d'endives et vinaigrette à la moutarde	Concombre en rondelles et vinaigrette à la ciboulette	 Céleri rémoulade
Plat classique	Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat classique	Plat classique
 Emincé de poulet au jus	 Fricassée de lentilles, légumes et pommes de terre	 Sauté de porc sauce colombo	 Filet de limande sauce basilic	 Sauté de bœuf sauce au thym
Brocolis en persillade		 Blé	Boullgour	Carottes à l'ail
Plat végétarien protéiné		Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar		 Blé sauce légumes et pois cassés	Boullgour, courgettes façon caponata et câpres	Riz, légumes du sud et fromage de brebis
Fromage Carré	Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc	Tomme grise	 Saint Nectaire	 Yaourt nature et sucre blanc
 Fruit	Compote de pommes et abricots allégée en sucres Sablés	Crème dessert saveur vanille	 Fruit	Cake aux poires
		Goûter  Fruit  Pain Chocolat noir		

 Label Rouge
  Produit de la Mer Durable
  Agriculture Biologique
  Appellation d'Origine Protégée
  Produit Décongelé

 Viande bovine française
  Français
  Produit Local
  Appellation d'Origine Contrôlée

Plat classique
Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 5 au 9 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Repas végétarien pour tous			
Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde	 Œuf dur et mayonnaise	Houmous Pain de mie	Salade verte fraîche et vinaigrette aux herbes	Salade de tomates et vinaigrette au basilic
Plat classique	Plat végétarien protéiné	Plat classique	Plat classique	Plat classique
 Emincé de porc sauce caramel	 Ravioli de légumes et emmental râpé	Elémentaire :  Wings de poulet	 Sauté de bœuf sauce poivrée	 Dés de colin sauce crème ciboulette persil
 Riz		Maternelle :  Emincé de poulet jus aux oignons		
Plat végétarien protéiné		Petits pois mijotés	Carottes au persil	Ecrasé de pommes de terre
 Riz cari de fèves et haricots rouges		Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné	Plat végétarien protéiné
		Korma de boullgour, brunoise provençale et petits pois	Pâtes coude butternut, carottes, fromage de brebis, ricotta, emmental	Parmentier à l'égréné végétal
Fromage fondu Vache qui rit	 Cantal	 Fromage blanc nature et sucre de canne	Yaourt nature et sucre blanc	Pointe de Brie
 Crème dessert au chocolat	 Fruit	 Fruit	 Beignet aux pommes	Smoothie de pommes et bananes
		Goûter Compote de pommes et bananes allégée en sucre Cake nature		

 Label Rouge
  Produit de la Mer Durable
  Agriculture Biologique
  Appellation d'Origine Protégée
  Produit Décongelé

 Viande bovine française
  Français
  Produit Local
  Appellation d'Origine Contrôlée

Plat classique
Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Pain suédois et rillette de colin et haricots blancs  Pain suédois et tartina de haricots blancs Plat classique  Sauté de bœuf sauce olives liée à la chapelure Chou fleur à l'ail Plat végétarien protéiné  Penne sauce au chou-fleur oeuf cantal et brisure de chou-fleur  Pont l'Evêque  Fruit	 Pain bruschetta, mayonnaise, pesto rosso, œuf et salade verte Plat classique  Emincé de porc sauce façon orientale  Semoule Plat végétarien protéiné  Semoule aux légumes et pois chiches Mimolette Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Courgettes râpées à la ciboulette et vinaigrette à la moutarde Plat classique  Pizza à la bolognaise de bœuf charolais emmental et mozzarella Salade verte fraîche Plat végétarien protéiné Pizza poivrons et chèvre Salade verte fraîche Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc  Fruit Gôûter Jus d'oranges Quatre-quarts	Carottes râpées et vinaigrette à l'huile de noix Plat classique  Rôti de dinde sauce forestière Brocolis frais au persil Plat végétarien protéiné  Omelette sauce tomate Brocolis frais au persil Camembert Brioche tranchée Confiture de myrtille	 Céleri rémoulade Plat classique  Hoki sauce bretonne Pommes de terre vapeur Plat végétarien protéiné Curry de légumes et pommes de terre Yaourt nature et sucre blanc Purée de pommes fraîches Pain d'épices