

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 04 au 08 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu de la rentrée				Menu Local
Sirop de grenadine Melon type charentais	Salade de tomates <i>Vinaigrette au vinaigre balsamique</i>	Salade de concombres <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Taboulé à la menthe	Crudité locale
Plat végétarien protéiné Quenelles natures sauce aurore 	Plat classique Dés de colin d'Alaska sauce citron	Plat classique Poulet rôti sauce aux fines herbes	Plat classique Emincé de porc sauce au thym	Plat classique Bolognaise de bœuf
Repas végétarien protéiné pour tous Blé	Plat végétarien protéiné Pommes de terre persillées	Plat végétarien protéiné Haricots verts à l'ail	Plat végétarien protéiné Courgettes à la provençale	Plat végétarien protéiné Rigo'l'Othes
Coulommiers	Plat végétarien protéiné Gratin d'épinards, pommes de terre et fromage de chèvre	Plat végétarien protéiné Moelleux au sarrasin et aux légumes <i>Sauce tomate</i>	Plat végétarien protéiné Dauphinois de courgettes, pommes de terre et emmental	Plat végétarien protéiné Rigo'l'Othes et sauce tomate et lentillons façon bolognaise
Crème dessert saveur vanille	Saint Paulin	Fromage blanc et sucre	Pont l'Evêque	Yaourt nature et sucre
Repas végétarien protéiné pour tous	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Sorbet saveur citron et fruits rouges	Biscuit local
		Goûter : Fruit de saison Quatre-quarts		



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 11 au 15 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé sauce cocktail (<i>mayonnaise</i>)	Pastèque	Macédoine <i>mayonnaise</i> et fromage blanc	Salade de tomates <i>Vinaigrette au basilic</i>	Concombres façon tzatziki (<i>fromage blanc, menthe, jus de citron</i>)
Plat classique Emincé de dinde aux olives	Plat classique Sauté de bœuf sauce forestière	Plat classique Rôti de porc sauce provençale	Plat classique Chili con carne (<i>bœuf haché, haricots rouges, maïs, tomate</i>)	Plat classique Médaille de merlu sauce persane (<i>oignons, crème, carottes, safran</i>)
Semoule	Plat végétarien protéiné Carottes persillées	Farfalles	Plat végétarien protéiné Riz	Petits pois
Plat végétarien protéiné Tajine marocain et semoule (<i>légumes couscous, pois chiches, patate douce</i>)	Plat végétarien protéiné Clafoutis aux carottes, pommes de terre et mozzarella (<i>œuf</i>)	Plat végétarien protéiné Farfalles sauce tomate, chou-fleur, lentilles et emmental	Plat végétarien protéiné Chili sin carne (<i>haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille, emmental</i>)	Plat végétarien protéiné Curry de pommes de terre et petits pois
Fromage blanc et confiture d'abricot	Saint Nectaire	Bleu d'Auvergne	Riz	Petit fromage frais et sucre
Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Bûche lait de mélange	Gâteau aux haricots blancs et myrtilles (<i>œuf, farine</i>)
		Goûter : Verre de lait Gâteau moelleux marbré au chocolat	Dessert lacté saveur chocolat	



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 18 au 22 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Plat classique Emincé de bœuf sauce paprika et persil</p> <p>Brocolis au curry</p> <p>Plat végétarien protéiné Galette de boulgour et pois chiches à l'orientale Sauce tomate</p> <p>Brocolis au curry</p> <p>Edam</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel</p>	<p>Repas végétarien protéiné pour tous</p> <p>Carottes râpées persillées Vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Plat végétarien protéiné Nuggets de blé Ketchup</p> <p>Coquill'Otbes</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon type charentais</p> <p>Plat classique Sauté de dinde au romarin</p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, chou-fleur, lentilles et emmental</p> <p>Camembert</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Goûter : Fruit de saison Pain et miel</p>	<p>Menu Local</p> <p>Crudité locale</p> <p>Plat classique Sauté de porc sauce chasseur (champignons, cerfeuil, estragon)</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre grenaille au fromage à raclette et à la béchamel</p> <p>Chaurouce</p> <p>Yaourt sur lit de fruits de saison</p>	<p>Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomates et poivrons) Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Plat classique Portion de filet de colin d'Alaska sauce crustacés (fruits de mer, crème, tomate)</p> <p>Chutney de courgettes</p> <p>Plat végétarien protéiné Timbale de riz à l'espagnole (lentilles, poivrons, courgettes, emmental)</p> <p>Munster</p> <p>Fruit de saison</p>



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 25 au 29 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette au vinaigre de framboise</p> <p>Plat classique Poulet rôti sauce façon orientale (mélange 4 épices, tomate)</p> <p>Semoule</p> <p>Plat végétarien protéiné Couscous végétarien (semoule, légumes couscous, pois chiches, tomate, raisins secs)</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Plat classique Saucisse chipolatas</p> <p>Lentillons de Champagne mijotés</p> <p>Plat végétarien protéiné Lentillons de Champagne à la provençale et orge perlé (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomate, basilic)</p> <p>Fromage blanc et sucre de canne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates Vinaigrette au vinaigre balsamique</p> <p>Plat classique Emincé de bœuf sauce antillaise (carotte, patate douce, épices colombo)</p> <p>Riz</p> <p>Plat végétarien protéiné Chili sin carne (haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille, emmental)</p> <p>Riz</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Jus d'orange Moelleux au citron</p>	<p>Haricots blancs à la tomate et basilic Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Plat classique Croustillant de colin d'Alaska et son quartier de citron</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Plat végétarien protéiné Macaronis aux carottes et mozzarella</p> <p>Brie</p> <p>Dessert lacté saveur vanille</p>	<p>Salade de concombres Vinaigrette au paprika</p> <p>Plat classique Sauté de porc aux pruneaux</p> <p>Petits pois</p> <p>Plat végétarien protéiné Curry de pommes de terre et petits pois</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Gâteau aux pommes (œuf, farine)</p>



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 02 au 06 octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tartine œuf ciboulette Pain de mie	Carottes râpées persillées Vinaigrette au citron	Pizza à la tomate et fromage (emmental et mozzarella)	Salade verte et croûtons Vinaigrette à l'huile d'olive	Courgettes râpées à la ciboulette Vinaigrette à la moutarde
Plat classique Emincé de bœuf sauce forestière	Plat classique Dés de colin d'Alaska sauce coco citron vert	Plat classique Emincé de dinde façon cervoise (jus de pomme, oignons, carottes, tomate)	Plat végétarien protéiné Penne à la sauce tomate, lentilles corail, haché végétal (pois, carottes, tomates) et emmental	Plat classique Rôti de porc à l'estragon
Brocolis à la béchamel	Semoule	Purée de courge butternut et de pommes de terre		Pommes de terre persillées
Plat végétarien protéiné Gratin de coquillettes, brocolis, cheddar et mozzarella	Plat végétarien protéiné Tajine marocain et semoule (légumes couscous, pois chiches, patate douce)	Plat végétarien protéiné Galette de boulgour et pois chiches à l'orientale		Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre, poireaux et cantal AOP à la béchamel
Saint Paulin	Petit fromage frais et sucre	Mimolette	Yaourt nature et confiture de fraise	Saint Nectaire
Dessert lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes
		Goûter : Jus de raisin Pain et chocolat		

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/logo



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 09 au 13 octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
L'Argentine et l'escalade	L'Australie et le volley ball	Le Japon et le judo	L'Afrique et l'athlétisme	La France et le cyclisme
Salade iceberg Vinaigrette façon chimichurri (ciboulette, persil, coriandre, ail, paprika)	Salade de mâche, betteraves Vinaigrette à la moutarde	Chou blanc Vinaigrette soja aigre douce et sésame	Carottes râpées Vinaigrette au gingembre, curry et citron vert	Tartine au fromage de chèvre, tomate et basilic Pain de mie
Plat classique Sauté de bœuf sauce barbecue	Plat classique Emincé de dinde sauce tomate et cheddar	Plat classique Sauté de porc au caramel	Plat classique Poulet kedjenou (tomate, aubergines, oignons, gingembre)	Plat classique Colin d'Alaska meunière et citron
Haricots rouges, maïs et courge butternut	Pommes de terre noisette	Riz	Boulgour	Petits pois
Plat végétarien protéiné Moelleux au sarrasin, lentilles et légumes Sauce barbecue	Plat végétarien protéiné Nuggets de pois chiches Sauce tomate	Plat végétarien protéiné Poêlée de légumes chinoise, riz et œuf dur	Plat végétarien protéiné Boulgour à la tomate, légumes racines et patate douce	Plat végétarien protéiné Omelette sauce basquaise
Haricots rouges, maïs et courge butternut	Pommes de terre noisette	Bûche lait de mélange	Yaourt nature et sucre	Petits pois
Fromage blanc et confiture de lait	Gouda	Smoothie ananas passion	Fruit de saison	Pont l'Evêque
Fruit de saison	Fruit de saison	Goûter : Fruit de saison Gâteau fourré à la fraise		Cake nature (œuf, farine) et crème de marron

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Programme de l'Union européenne à destination des écoles

Troyes



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/logo



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 16 au 20 octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Repas végétarien protéiné pour tous</p> <p>Céleri râpé <i>Vinaigrette à la moutarde</i></p> <p>Plat végétarien protéiné Lentillons de Champagne à la provençale et orge perlé (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomate, basilic)</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles <i>Vinaigrette à l'échalote</i></p> <p>Plat classique Portion de filet de hoki sauce citron persillée</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Plat végétarien protéiné Coquillettes aux carottes et mozzarella</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Plat classique Sauté de bœuf sauce provençale</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de chou-fleur, pommes de terre, lentilles et emmental</p> <p>Cantal</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel</p> <p>Goûter : Fruit de saison Gâteau moelleux marbré au chocolat</p>	<p>Menu Local</p> <p>Crudités locales</p> <p>Plat classique Emincé de porc sauce forestière</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre grenaille au fromage à raclette et à la béchamel</p> <p>Chaurouce</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts à l'échalote <i>Vinaigrette à la moutarde</i></p> <p>Plat classique Quenelles de brochet sauce aurore</p> <p>Blé</p> <p>Plat végétarien protéiné Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt nature et sucre de canne</p> <p>Fruit de saison</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

