

# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 6 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Carottes râpées</b> Vinaigrette aux agrumes et romarin</p> <p><b>Plat classique</b> Sauté de dinde sauce crème champignons</p> <p>Pommes de terre lamelles sautées</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin d'épinards, pommes de terre et fromage de chèvre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de concombres Vinaigrette aux herbes</p> <p><b>Plat classique</b> Filet de merlu sauce marseillaise (tomates, ail)</p> <p>Coquill'Othes</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Coquill'Othes et ratatouille aux lentilles corail et emmental</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	Férié	Férié	Férié

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



# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la framboise</p> <p><b>Plat classique</b> Emincé de porc sauce au romarin</p> <p>Semoule</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Couscous de légumes (semoule, pois chiches, légumes de couscous et raisins secs)</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas végétarien protéiné pour tous</b></p> <p>Œuf dur sauce cocktail (mayonnaise)</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Lentillons de Champagne à la provençale et orge perlé (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomates, basilic)</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Pizza fromage (emmental et mozzarella) sauce tomate</p> <p><b>Plat classique</b> Emincé de dinde sauce paprika persillé</p> <p>Carottes persillées</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Macaroni, carottes et mozzarella</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Jus de raisin Barre bretonne</p>	<p><b>MISSION RECETTES DURABLES</b></p> <p>Lentilles</p> <p><b>Salade de lentilles et fromage de chèvre</b> Vinaigrette à la moutarde</p> <p><b>Plat classique</b> Dés de colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Riz sauce champignons crème</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Menu Local</b></p> <p>Crudité locale</p> <p><b>Plat classique</b> Sauté de bœuf sauce dijonnaise</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p><b>Plat végétarien protéiné</b> Omelette sauce tomate</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p>Chaurice</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>

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



# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 20 au 24 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Taboulé à la menthe 	Salade de haricots blancs à la marocaine (poivrons, tomates, cumin, coriandre) Vinaigrette à la moutarde	Salade de tomates Vinaigrette au vinaigre balsamique	Tahiti 
	<b>Plat classique</b>  Sauté de dinde au jus d'oignon Petits pois fermiers <b>Plat végétarien protéiné</b> Curry de pommes de terre et petits pois 	<b>Plat classique</b>   Emincé de bœuf sauce tomate et origan Courgettes persillées <b>Plat végétarien protéiné</b> Blé sauce crème courgettes et légumes pois gourmands 	<b>Plat classique</b>   Sauté de porc sauce 4 épices Coquill'Othes  	
	Camembert	Gouda	Pont l'Evêque  	Yaourt nature et sucre 
	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Yaourt nature sur lit de fruits  	Cake à la noix de coco et aux pépites de chocolat (œuf, farine)  
		<b>Goûter :</b> Jus d'orange Quatre-quarts		

 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 

# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte Vinaigrette à la ciboulette	Pastèque	Salade de concombres Vinaigrette à la moutarde	Repas végétarien protéiné pour tous	Menu Local
<b>Plat classique</b>  Croustillant de colin d'Alaska et sauce tomate Boulgour 	<b>Plat classique</b>  Elémentaire : Poulet rôti sauce antillaise Maternelle : Emincé de dinde sauce antillaise Pommes de terre lamelles sautées <b>Plat végétarien protéiné</b> Galette de boulgour sauce tomate Pommes de terre lamelles Saint Neactaire  	<b>Plat classique</b>   Rôti de porc sauce au thym Chou-fleur persillé <b>Plat végétarien protéiné</b> Blé sauce cantal   et brisure de chou-fleur	Salade de tomates et mozzarella Vinaigrette au basilic <b>Plat végétarien protéiné</b> Moussaka végétarienne (aubergines, légumes ratatouille, pommes de terre, emmental, fromage de chèvre)  	Crudité locale 
<b>Plat végétarien protéiné</b> Quenelle nature sauce aurore Boulgour  Gouda Fruit de saison  	<b>Plat végétarien protéiné</b> Pommes de terre lamelles Saint Neactaire   Fruit de saison  	Bleu d'Auvergne   Riz au lait et caramel <b>Goûter :</b> Fruit de saison   Gâteau fourré à la fraise	Petit fromage frais et sucre Sorbet	<b>Plat classique</b>   Bolognaise de bœuf Rigol'Othes  
				<b>Plat végétarien protéiné</b> Rigol'Othes sauce tomate et lentillons façon bolognaise  
				Yaourt nature et sucre   Biscuit local  

 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 

# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 3 au 7 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Taboulé façon quinoa	Courgettes râpées <i>Sauce au fromage blanc</i>	<b>Haricots rouges</b>	Tartine au fromage de chèvre, tomates et basilic Pain de mie
<b>Plat classique</b> Dés de colin d'Alaska sauce persane ( <i>crème, safran, poivrons, carottes</i> )	<b>Plat classique</b> Emincé de porc sauce 4 épices	<b>Plat classique</b> Sauté de dinde sauce au curry	<b>Plat classique</b> Chili con carne ( <i>bœuf haché, haricots rouges, maïs, tomate</i> )	<b>Plat classique</b> Chipolatas
Semoule	Brocolis persillés	Torsade	Riz	Epinards à la béchamel
<b>Plat végétarien protéiné</b> Tajine marocain et semoule ( <i>semoule, légumes de couscous, pois chiches</i> )	<b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin de pommes de terre, brocolis et lentilles	<b>Plat végétarien protéiné</b> Torsade sauce 3 fromages ( <i>mozzarella, bleu, parmesan</i> )	<b>Plat végétarien protéiné</b> Chili sin carne ( <i>œuf, maïs, haricots rouges, légumes ratatouille, tomates</i> )	<b>Plat végétarien protéiné</b> Nuggets de blé
Saint Paulin	Yaourt nature et sucre de canne	Coulommiers	Riz	Epinards à la béchamel
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	Petit fromage frais et sucre	Cantal
		<b>Goûter :</b> Fruit de saison Gaufre	<b>Fondant aux haricots rouges et framboises</b> ( <i>œuf et farine</i> )	Fruit de saison

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



# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Repas végétarien protéiné pour tous</b>				<b>Menu Local</b>
<b>Œuf dur (mayonnaise)</b>	<b>Carottes râpées persillées</b> <i>Vinaigrette d'agrumes au romarin</i>	Salade de tomates <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Pastèque	Crudité locale
<b>Plat végétarien protéiné</b> Farfalles aux légumes du sud et au fromage de brebis	<b>Plat classique</b> Sauté de dinde sauce tomate basilic	<b>Plat classique</b> Filet de Hoki sauce niçoise ( <i>tomates, anchois, câpres, olives, ail</i> )	<b>Plat classique</b> Sauté de bœuf sauce paprika et persil	<b>Plat classique</b> Emincé de porc sauce forestière
	Jardinière de légumes	Carottes persillées	Haricots verts persillés	Pommes de terre grenaille
	<b>Plat végétarien protéiné</b> Omelette sauce tomate	<b>Plat végétarien protéiné</b> Macaronis, carottes et mozzarella	<b>Plat végétarien protéiné</b> Moelleux de sarrasin, lentilles et légumes	<b>Plat végétarien protéiné</b> Galette mexicaine ( <i>boullgour, haricots rouges, poivrons</i> ) Sauce tomate
Saint Paulin	Yaourt nature et sucre	Bûche lait de mélange	Camembert	Pommes de terre grenaille
Melon	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes	Chaurouce
		<b>Goûter :</b> Jus de pomme Cake marbré		Crème dessert saveur chocolat

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



# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte <i>Vinaigrette au vinaigre de framboise</i>	Melon	Salade à la mexicaine ( <i>haricots rouges, tomates, maïs, poivrons</i> ) Vinaigrette à la moutarde	Radis et beurre	Salade de concombres Sauce fromage blanc à la menthe
<b>Plat classique</b> Sauté de dinde sauce basquaise	<b>Plat classique</b> Emincé de porc sauce au jus d'oignon	<b>Plat classique</b> Poulet rôti au jus	<b>Plat classique</b> Filet de hoki sauce crème coco et citron vert	<b>Plat classique</b> Sauté de bœuf sauce au thym
Petits pois	Lentillons de Champagne mijotés	Courgettes provençales	Riz	Epinards à la béchamel
<b>Plat végétarien protéiné</b> Curry de pommes de terre et petits pois	<b>Plat végétarien protéiné</b> Lentillons de Champagne à la provençale et mélange de 5 céréales ( <i>légumes ratatouille, fromage de brebis, tomates, basilic</i> )	<b>Plat végétarien protéiné</b> Quenelle nature sauce tomate	<b>Plat végétarien protéiné</b> Paëlla végétarienne ( <i>riz, petits pois, tomates, poivrons, œuf</i> )	<b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin de coquillettes aux épinards et fromage de chèvre
Gouda	Fromage blanc et sucre de canne	Pont l'Evêque	Cantal	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Smoothie framboise et basilic	Clafoutis à la rhubarbe ( <i>farine, œuf</i> )
		<b>Goûter :</b> Verre de lait Pain et chocolat		

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



Troyes

# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>	<i>Menu Local</i>		<i>Au revoir les grands</i>	
Taboulé à la menthe	Crudité locale	Salade de tomates Vinaigrette à la moutarde	Melon	Salade de riz arlequin ( <i>maïs, poivrons et olives</i> )
<b>Plat végétarien protéiné</b> Omelette sauce basquaise	<b>Plat classique</b> Sauté de bœuf sauce aux pruneaux	<b>Plat classique</b> Emincé de porc sauce à l'estragon	<b>Plat classique</b> Croustillant de colin d'Alaska et Ketchup	<b>Plat classique</b> Elémentaire : Poulet rôti au jus d'oignons Maternelle : Emincé de dinde au jus d'oignons
Printanière de légumes	Rigol'Othes	Brocolis à la béchamel	Pommes de terre quartiers avec peau	Haricots verts persillés
<b>Plat végétarien protéiné</b> Omelette sauce basquaise	<b>Plat végétarien protéiné</b> Rigol'Othes sauce aux 3 fromages ( <i>mozzarella, bleu, parmesan</i> )	<b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin de brocolis, pommes de terre et lentilles	<b>Plat végétarien protéiné</b> Nuggets de pois chiches et Ketchup	<b>Plat végétarien protéiné</b> Galette mexicaine ( <i>boullgour, haricots rouges, poivrons</i> ) Sauce tomate
Fromage blanc et confiture d'abricot	Chaource	Munster	Pommes de terre quartiers avec peau	Haricots verts persillés
Riz au lait	Yaourt nature sur lit de fruits	Fruit de saison	Petit fromage frais et sucre	Coulommiers
		<b>Goûter :</b> Fruit de saison Gâteau fourré à la fraise	Sorbet	Fruit de saison

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



Troyes

# Menus classiques et végétariens protéinés

# Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Tartine œuf et ciboulette Pain de mie	Salade de haricots blancs à la marocaine (poivrons, tomates, cumin, coriandre) Vinaigrette à la moutarde	Radis et beurre	Salade de concombres Sauce fromage blanc à la menthe
<b>Plat classique</b> Quenelle de brochet sauce aurore	<b>Plat classique</b> Sauté de porc sauce au romarin	<b>Plat classique</b> Emincé de bœuf sauce gardiane (thym, laurier, tomates)	<b>Plat classique</b> Rôti de dinde froid mayonnaise	<b>Plat classique</b> Chipolatas
Blé	Chou-fleur à la béchamel	Chutney de courgettes	Salade de pâtes à l'orientale (concombres, tomates, menthe, cumin)	Semoule et légumes de couscous
<b>Plat végétarien protéiné</b> Quenelle nature sauce aurore	<b>Plat végétarien protéiné</b> Gratin de chou-fleur, pommes de terre et lentillons	<b>Plat végétarien protéiné</b> Dauphinois de courgettes, pommes de terre et basilic	<b>Plat végétarien protéiné</b> Œuf dur mayonnaise	<b>Plat végétarien protéiné</b> Tajine marocain et semoule (semoule, légumes de couscous, pois chiches)
Blé	Petit fromage frais et sucre	Gouda	Salade de pâtes à l'orientale (concombres, tomates, menthe, cumin)	Pont l'Evêque
Fruit de saison	Pastèque	Muffin à la vanille et pépite de chocolat	Yaourt nature et sucre	Cake à la framboise et au chocolat (œuf et farine)
		<b>Goûter :</b> Jus d'orange Pain et confiture aux 4 fruits rouges	Sorbet	

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