























# Menus de la Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Repas végétarien pour tous</i>			<i>Partage de la Galette</i>
Salade coleslaw (mayonnaise) 	Salade de pois chiches et tomates vinaigrette au pesto rouge	Salade verte aux croûtons vinaigrette à la ciboulette	Soupe au potiron	Emincé d'endives vinaigrette à la moutarde
<i>Plat classique</i> Haché au veau sauce paprika persil Pommes de terre lamelles sautées	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de blé et ketchup Gratin de courges butternut à la sauce béchamel	<i>Plat classique</i> Merlu  sauce curry Pâtes Coquill'Othes   et emmental râpé	<i>Plat classique</i> Emincé de dinde   sauce estragon Chou-fleur  persillé	<i>Plat classique</i> Jambon blanc froid  Purée d'épinards et de pommes de terre
<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre,  brocolis et lentilles		<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes Coquill'Othes   aux légumes et pois cassés	<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz thai sauce chou-fleur, oeuf  et cantal 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce curry pois chiche et épinards
Saint Nectaire  Fruit de saison 	Fromage blanc et confiture d'abricot  Fruit de saison 	Carré Galette frangipane 	Fromage fondu Samos Smoothie pomme, banane, abricot	Yaourt nature et sucre Galette frangipane 
				



Label rouge



Issu de la pêche  
durable



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local



Produit  
décongelé



Viande bovine  
française



Produit français



Appellation d'origine  
protégée/contrôlée























Repas végétarien  
protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Troyes

# Menus de la Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Repas végétarien pour tous</i>				
Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Céleri râpé rémoulade (mayonnaise) 	Carottes râpées  vinaigrette au basilic	Taboulé
<i>Plat végétarien protéiné</i> Penne sauce lentilles vertes, tomates façon bolognaise et emmental 	<i>Plat classique</i> Dés de saumon  sauce crème  Haricots verts persillés	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf  sauce au thym   Riz 	<i>Plat classique</i> Saucisse de strasbourg de porc  et ketchup  Pommes de terre quartiers avec peau	<i>Plat classique</i> Elémentaire : Poulet rôti  sauce moutarde à l'ancienne Maternelle : Emincé de poulet  sauce moutarde à l'ancienne Brocolis persillés
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette  à la sauce tomate  Haricots verts persillés	<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz,  dahl de lentilles corail	<i>Plat végétarien protéiné</i> Beignets sticks de mozzarella et ketchup  Pommes de terre quartiers avec peau	<i>Plat végétarien protéiné</i> Orge perlé  sauce pesto brocolis et haricots blancs
Petit fromage frais et sucre  Fruit de saison 	Camembert  Beignet à la framboise 	Cantal   Compote de pommes abricots allégée en sucre et galettes pur beurre	Yaourt nature  et sucre  Gâteau au caramel (œuf  , farine  )	Edam  Fruit de saison 



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée





















Repas végétarien protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Troyes

# Menus de la Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas végétarien pour tous
Emincé de <b>chou rouge</b>  vinaigrette à la moutarde	Dip carotte houmous carotte	Soupe de <b>chou-fleur</b>  à l'indienne (coriandre)	Pâté de campagne  et cornichon Œuf dur mayonnaise 	Crudité locale 
<i>Plat classique</i> Hoki  sauce aux épices douces Riz	<i>Plat classique</i> Steak haché de bœuf  sauce échalote Petits pois mijotés	<i>Plat classique</i> Sauté de porc  et jus aux oignons Ratatouille	<i>Plat classique</i> Wings de poulet  Ecrasé de pommes de terre	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes Rigol'Othes  sauce fèves, pesto et cantal râpé 
<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz, haricots rouges, carottes, fèves, et billes de mozzarella	<i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de <b>pommes de terre</b>  et petits pois	<i>Plat végétarien protéiné</i> Torsade aux légumes du sud	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulettes sarrasin, lentilles légumes et sauce tomate Ecrasé de pommes de terre	
Saint Paulin  Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel 	Gouda  Fruit de saison 	Pointe de brie  Yaourt panachés aux fruits	Yaourt nature et sucre  Fruit de saison 	Langres   Purée de pommes fraîches  et petits beurre



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée
























Repas végétarien protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Troyes

# Menus de la Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	ODYSSEE DU GÔÛT	Vendredi
			La Montagne		
Tartinade d'œufs durs  ciboulette Pain de mie	Salade de pommes de terre aux olives vinaigrette à la moutarde	Macédoine de légumes vinaigrette à la moutarde	Salade verte vinaigrette à l'échalote		Panais rémoulade aux pommes (mayonnaise) 
<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>		<i>Plat classique</i>
Emincé de porc   sauce aigre douce	Colin d'Alaska pané  au riz soufflé et citron	Escalope de dinde  sauce citron	Crozets sauce fromage tartiflette, cantal 		Sauté de veau  sauce tomate basilic
Semoule 	Haricots beurre persillés	Brocolis 			Carottes fraîches 
<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>			<i>Plat végétarien protéiné</i>
Tajine marocain aux pois chiches et semoule 	Nuggets emmental  Haricots beurre persillés	Gratin de pomme de terre,  brocolis  et lentilles			Blé sauce butternut, carotte  ricotta et fromage de brebis
Yaourt nature et sucre	Coulommiers	Fromage blanc et sucre	Emmental		Comté 
Fruit de saison 	Riz au lait	Fruit de saison 	Fromage blanc à la crème de marron et meringue		Cake aux myrtilles (œuf  , farine 
			Repas végétarien pour tous		



Label rouge



Issu de la pêche  
durable



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local



Produit  
décongelé



Viande bovine  
française



Produit français



Appellation d'origine  
protégée/contrôlée





























Repas végétarien  
protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Troyes

# Menus de la Semaine du 02 au 06 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Repas végétarien pour tous</i>				<i>Chandeleur</i>
Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Œuf dur sauce cocktail (mayonnaise) 	Emincé de chou chinois vinaigrette à la ciboulette	Emincé d'endives vinaigrette à l'échalote	Soupe paysanne (carottes, céleri, oignons, navets)
<i>Plat végétarien protéiné</i> Parmentier égrené végétal et purée de pommes de terre 	<i>Plat classique</i> Emincé de dinde  sauce tomate  Petits pois	<i>Plat classique</i> Poulet rôti  sauce crémée aux champignons  Riz 	<i>Plat classique</i> Saucisses chipolatas   Lentillons de Champagne   mijotés	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf    sauce poivrade  Epinards branches à la béchamel
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes sauce crème de courgettes aux petits pois	<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz  sauce 4 fromages (parmesan,  , mozzarella, bleu et cheddar)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Lentillons de Champagne   à la provençale et orge perlé 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulgour sauce curry pois chiche et épinards
Brie    Crème dessert saveur vanille  	Yaourt nature et sucre  Fruit de saison 	Tomme blanche  Crêpe sucrée et confiture d'abricots  	Petit fromages frais et sucre  Smoothie crémeux à l'ananas	Saint Nectaire   Crêpe sucrée et confiture de fraises  



Label rouge



Issu de la pêche  
durable



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local



Produit  
décongelé



Viande bovine  
française



Produit français



Appellation d'origine  
protégée/contrôlée




























Repas végétarien  
protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Troyes

# Menus de la Semaine du 09 au 13 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas végétarien pour tous	Menu local Aubois
Emincé de chou blanc vinaigrette à la moutarde	Champignons à la ciboulette et vinaigrette	Crêpe jambon  et emmental Crêpe à l'emmental	Radis noir râpé vinaigrette à la moutarde	Crudité locale 
<i>Plat classique</i> Hoki  sauce citron Semoule 	<i>Plat classique</i> Bolognaise de bœuf  Pâtes Coquill'Othes   et emmental râpé	<i>Plat classique</i> Sauté de veau  sauce printanière Haricots verts  persillés	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette  à la sauce tomate  Riz	<i>Plat classique</i> Emincé de porc  sauce moutarde Carottes fraîches 
<i>Plat végétarien protéiné</i> Semoule  sauce légumes minestrone	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes Coquill'Othes   aux légumes et pois cassés	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulettes sarrasin, lentilles, légumes à la sauce tomate Haricots verts  persillés		<i>Plat végétarien protéiné</i> Pommes de terre sauce butternut carottes  , pois chiche et raisins secs
Mimolette Yaourt sur lit de fruits 	Fromage blanc et sucre Fruit de saison 	Camembert Semoule au lait	Yaourt nature et sucre Fruit de saison 	Chaource   Cake à la noix de coco (œuf  , farine  )



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Troyes