

Menus de la Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien pour tous			Partage de la Galette
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
Plat classique Haché au veau sauce paprika persil Pommes de terre lamelles sautées	Plat végétarien protéiné Nuggets de blé et ketchup Gratin de courges butternut à la sauce béchamel	Plat classique Merlu  sauce curry Pâtes Coquill'Otheres  et emmental râpé	Plat classique Emincé de dinde   sauce estragon Chou-fleur  persillé	Plat classique Jambon blanc froid  Purée d'épinards et de pommes de terre
Plat végétarien protéiné Gratin de pommes de terre,  brocolis et lentilles		Plat végétarien protéiné Pâtes Coquill'Otheres  aux légumes et pois cassés	Plat végétarien protéiné Riz thai sauce chou-fleur, oeuf  et cantal 	Plat végétarien protéiné Blé sauce curry pois chiche et épinards
Saint Nectaire 	Fromage blanc et confiture d'abricot 	Carré	Fromage fondu Samos	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Galette frangipane 	Smoothie pomme, banane, abricot	Galette frangipane 
				



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé

Plat classique



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Troyes

Plat végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

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



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé

Plat classique



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas végétarien pour tous
Emincé de chou rouge  vinaigrette à la moutarde	Dip carotte houmous carotte	Soupe de chou-fleur  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 pommes de terre  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	Gouda	Pointe de brie	Yaourt nature et sucre	Langres 
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel 	Fruit de saison 	Yaourt panachés aux fruits	Fruit de saison 	Purée de pommes fraîches  et petits beurre



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé

Plat classique



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	ODYSSEE DU GOÛT	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> Emincé de porc   sauce aigre douce	<i>Plat classique</i> Colin d'Alaska pané  au riz soufflé et citron	<i>Plat classique</i> Escalope de dinde  sauce citron	<i>Plat végétarien protéiné</i> Crozets sauce fromage tartiflette, cantal 	<i>Plat classique</i> Sauté de veau  sauce tomate basilic	
<i>Plat végétarien protéiné</i> Tajine marocain aux pois chiches et semoule 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets emmental	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pomme de terre,  brocolis  et lentilles		<i>Plat végétarien protéiné</i> Carottes fraîches 	
Yaourt nature et sucre	Coulommiers	Fromage blanc et sucre	Emmental	Comté 	
<i>Fruit de saison</i> 	Riz au lait	<i>Fruit de saison</i> 	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

Plat classique



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Plat végétarien protéiné

Menus de la

Semaine du 02 au 06 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien pour tous				Chandeleur
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)
Plat végétarien protéiné Parmentier égréné végétal et purée de pommes de terre 	Plat classique Emincé de dinde  sauce tomate Petits pois	Plat classique Poulet rôti  sauce crémée aux champignons Riz 	Plat classique Saucisses chipolatas  Lentillons de Champagne  mijotés	Plat classique Sauté de bœuf   sauce poivrade Epinards branches à la béchamel
Plat végétarien protéiné Coquillettes sauce crème de courgettes aux petits pois	Plat végétarien protéiné Riz  sauce 4 fromages (parmesan,  mozzarella, bleu et cheddar)	Plat végétarien protéiné Lentillons de Champagne  à la provençale et orge perlé 	Plat végétarien protéiné Petit fromages frais et sucre Smoothie crémeux à l'ananas	Plat végétarien protéiné Boulgour sauce curry pois chiche et épinards Saint Nectaire 
Brie 	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche		Crêpe sucrée et  confiture de fraises  
Crème dessert saveur vanille 	Fruit de saison 	Crêpe sucrée et confiture d'abricots  		



Label rouge
Viande bovine
française



Issu de la pêche durable
Produit français



Issu de l'agriculture
biologique
Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Produit local
Repas végétarien
protéiné



Produit décongelé

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	Fromage blanc et sucre	Camembert	Yaourt nature et sucre	Chaource  
Yaourt sur lit de fruits 	Fruit de saison 	Semoule au lait	Fruit de saison 	Cake à la noix de coco (œuf  , farine )



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit décongelé

Plat classique



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné