





**SAINT LEGER PRES TROYES**  
**Du 06/04/2026 au 10/04/2026**

Menus






api

Lundi

Mardi

Radis roses - et beurre  
 Saucisse de porc CE2  - Et ketchup du chef  
 /Saucisse végétale - Et ketchup du chef  
 Carottes CE2   
**Vache qui rit Bio**   
**Orange Bio** 



Mercredi

Brocolis - Vinaigrette  
 Galette du chef végétarienne au **boulgour Bio**  - Sauce au curry  
**Coquillettes Bio (régional)**    
**Edam Bio**   
**Flan nappé caramel Bio** 

Jeudi

Oeuf façon mimosa  
 Sauté de dinde FR  - Sauce Bercy  
 /Morceaux de colin MSC  - Sauce Bercy  
**Riz Bio** façon risotto aux asperges et parmesan   
 Chantilly - , vermicelles multicolores  
 Fondant du chef au chocolat (**farine Bio**) 

Vendredi

Saucisson à l'ail - Et cornichons  
 /Houmous  
 Poisson pané 100% filet MSC  - Et citron  
 Épinards béchamel  
 Tomme noire IGP   
**Banane Bio** 