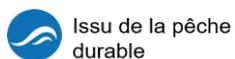


Menus de la Semaine du 1er au 05 Septembre 2025

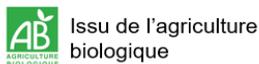
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
C'EST LA FÊTE				
<i>Menu de la rentrée</i>				
Sirop de grenadine Pastèque	Salade de betteraves rouges sauce fromage frais	Salade de riz arlequin (maïs, olives noires, poivrons)	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Salade de tomates et mozzarella vinaigrette au basilic
<i>Plat végétarien protéiné</i> Burrito bowl (riz, pois chiche, maïs, cheddar, guacamole, tomate)	<i>Plat classique</i> Filet de hoki sauce curry Semoule	<i>Plat classique</i> Emincé de porc sauce poivrade Courgettes fraîches à la provençale	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf sauce barbecue Pâtes Rigol'Othes et emmental râpé	<i>Plat classique</i> Elémentaire : Wings de poulet Maternelle : Emincé de poulet sauce tomate Brocolis à la béchamel
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Tajine marocaine (semoule, pois chiches et raisins secs)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Dauphinois de courgettes, pommes de terre, et emmental	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes Rigol'Othes et sauce tomate et lentillons de champagne façon bolognaise et emmental râpé	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de brocolis, pommes de terre, lentilles et mozzarella
Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Cantal Dessert lacté saveur chocolat	Saint Paulin Fruit de saison	Petit fromage frais et sucre Fruit de saison	Camembert Glace
<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>				



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



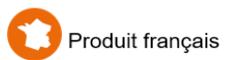
Produit local



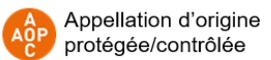
Produit décongelé



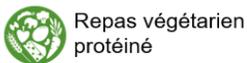
Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Troyes

Menus de la Semaine du 08 au 12 Septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas végétarien protéiné pour tous 		Menu Local 
Melon charentais	Taboulé	Radis rose et beurre	Salade de concombres khira raita 	Crudité locale  vinaigrette moutarde
<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>
Sauté de veau sauce façon marenge  Coquillettes et emmental râpé	Nuggets de poulet Haricots beurre à l'ail	Farfalles sauce champignon crémée	Filet de cabillaud sauce basquaise  Riz 	Echine de porc sauce au thym  Lentilles Beluga et Quinoa 
<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>		<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>
Coquillettes sauce courge de butternut, carottes, fromage ricotta et noisette 	Moelleux au sarrasin et aux légumes sauce tomate Haricots beurre à l'ail		Riz korma végétarien, patate douce et fèves	Lentilles Beluga à la provençale et Quinoa (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomate, basilic)  
Fromage blanc et confiture d'abricot  Fruit de saison 	Fromage fondu Vache qui rit Compote pommes et fraises allégée en sucre	Tomme grise Banane sauce chocolat	Bûche lait de mélange Fruit de saison 	Langres  Brownie mexicain (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

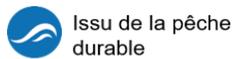
Troyes

Menus de la Semaine du 15 au 19 Septembre 2025

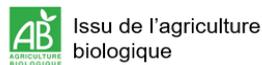
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu Local 	Repas végétarien protéiné pour tous 
Salade de haricots blancs au cerfeuil	Céleri râpé  à la rémoulade (mayonnaise )	Salade de tomates vinaigrette balsamique	Crudité locale  vinaigrette moutarde	Œuf dur  sauce cocktail (mayonnaise )
<i>Plat classique</i> Emincé de dinde  sauce au paprika et persil	<i>Plat classique</i> Dés de colin  sauce aux épices douces	<i>Plat classique</i> Rôti de bœuf  sauce provençale 	<i>Plat classique</i> Emincé de porc  sauce moutarde	<i>Plat végétarien protéiné</i>
Epinards à la crème	Courgettes à la béchamel	Jardinière de légumes	Pommes de terre grenaille 	Macaronis  à la ratatouille aux lentilles corail et emmental râpé
<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce épinard au fromage de chèvre et noisettes râpées	<i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes sauce crème courgettes et petits pois	<i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis de carottes au cumin à l'emmental	<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour et pois chiches à l'orientale sauce tomate Pommes de terre grenaille 	
Edam	Petit fromage frais et sucre	Camembert 	Brie  	Bleu d'Auvergne 
Fruit de saison 	Beignet à la framboise 	Fruit de saison 	Yaourt sur lit de fruits  	Gâteau aux pommes (œuf  , farine )



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



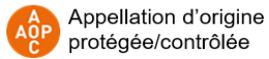
Produit décongelé



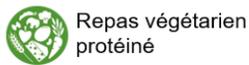
Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné

Plat classique

Plat végétarien protéiné

Troyes

Menus de la Semaine du 22 au 26 Septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas végétarien protéiné pour tous		
Melon jaune	Macédoine vinaigrette à la moutarde	Pizza tomate et fromages (<i>mozzarella et emmental</i>)	Salade de concombres sauce fromage blanc et menthe	Salade verte vinaigrette à la ciboulette
<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat classique</i>	<i>Plat classique</i>
Escalope de porc au jus	Lasagne bolognaise (bœuf et volaille)	Blé sauce chou-fleur au cantal	Aiguillette de poulet	Poisson blanc meunière
Pommes de terre dauphine	Salade verte vinaigrette		Petits pois mijotés	Riz
<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>		<i>Plat végétarien protéiné</i>	<i>Plat végétarien protéiné</i>
Œufs durs sauce crème à la tomate	Crêpe aux champignons		Chili sin carne (haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille, emmental)	Curry de pommes de terre et petits pois
Pommes de terre dauphine	Salade verte vinaigrette		Riz	
Petit fromage frais et sucre	Pont l'Evêque	Bleu	Fromage frais P'tit Louis	Fromage blanc et sucre
Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Semoule au lait	Compote de pommes poires	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 29 Septembre au 03 Octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i> </p>			<p>Menu Local </p>	
<p>Salade d'endives vinaigrette miel et balsamique</p>	<p>Salade de tomates  vinaigrette à la ciboulette</p>	<p>Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomates et poivrons) vinaigrette à la moutarde</p>	<p>Crudité locale  vinaigrette à l'huile d'olive</p>	<p>Tartine de thon ciboulette  Pain de mie <i>Tartine chèvre, poivron rouge et basilic</i></p>
<p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Riz  sauce champignon à la crème  et noisettes </p>	<p><i>Plat classique</i></p> <p>Beignets de calamar et quartier de citron</p> <p>Epinard à la béchamel</p>	<p><i>Plat classique</i></p> <p>Emincé de porc  à l'estragon</p> <p>Courgettes persillées </p>	<p><i>Plat classique</i></p> <p>Bolognaise de Boeuf  </p> <p>Pâtes Rigol'Othes  et emmental râpé </p>	<p><i>Plat classique</i></p> <p>Elémentaire : Poulet rôti  sauce façon cernoise Maternelle : Emincé de poulet  Ratatouille</p>
	<p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Beignets stick mozzarella</p> <p>Epinard à la béchamel</p>	<p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Blé sauce crème de courgette aux légumes et pois gourmand </p>	<p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Pâtes Rigol'Othes  à la provençale  et orge perlé  (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomate, basilic) et emmental râpé</p>	<p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Œuf durs, pommes de terre et ratatouille </p>
<p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Fromage blanc et sucre de canne  Gâteau basque </p>	<p>Mimolette</p> <p>Flan vanille nappé caramel </p>	<p>Yaourt nature   et sucre</p> <p>Cake au chocolat et à la cannelle (œuf , farine )</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison </p>



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 06 au 10 Octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i> 			
Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade de chou rouge vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Œuf dur mayonnaise 	Salade verte et croûtons vinaigrette à la moutarde	Salade de concombres sauce fromage blanc et menthe
<i>Plat classique</i> Boulette de bœuf sauce provençale Blé 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de coquillettes, brocolis, cheddar et mozzarella	<i>Plat classique</i> Dés de colin sauce coco et citron vert Riz 	<i>Plat classique</i> Rôti de dinde sauce crème champignon Carottes fraîches	<i>Plat classique</i> Saucisses chipolatas Pâtes et ketchup et emmental râpé
<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé aux légumes du Sud et fromage de Brebis		<i>Plat végétarien protéiné</i> Timbale de riz à l'espagnole (lentilles, poivrons, courgettes, emmental)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Tarte au fromage Carottes fraîches	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de pois chiches Pâtes et ketchup et emmental râpé
Emmental Fruit de saison	Petit fromage frais et sucre Fruit de saison	Fromage frais Saint Moret Smoothie pomme, banane, sirop d'érable	Munster Crème dessert caramel au beurre salé	Yaourt nature et sucre de canne 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

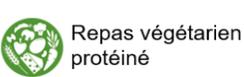
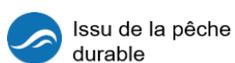
Plat végétarien protéiné

Menus de la Semaine du 13 au 17 Octobre 2025



Semaine des saveurs : Les régions de France

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Hauts de France </p>	<p>Grand Est </p>	<p>Ile de France </p>	<p>Auvergne Rhone Alpes </p>	<p>Normandie </p>
<p>Salade d'endive  vinaigrette à l'huile de noix</p>	<p>Crudité locale  vinaigrette à la moutarde</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'échalote</p>	<p>Salade de lentilles vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Salade de pommes de terre crème ciboulette</p>
<p><i>Plat classique</i> Aiguillettes de poulet  sauce Maroilles Brocolis et boulgour </p>	<p><i>Plat classique</i> Sauté de bœuf   sauce forestière Pommes de terre grenaille </p>	<p><i>Plat classique</i> Rôti de porc   sauce moutarde Petits pois mijotés</p>	<p><i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles nature sauce tomate Riz </p>	<p><i>Plat classique</i> Filet de limande  sauce dieppoise Chou-fleur  persillé</p>
<p><i>Plat végétarien protéiné</i> Boulgour korma végétarien au chou-fleur </p>	<p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre  au fromage à raclette et à la béchamel</p>	<p><i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette  Petits pois mijotés</p>	<p><i>Plat végétarien protéiné</i> Coquillettes chou fleur,  lentilles à la tomate et emmental</p>	
<p>Petit fromage frais et sucre</p>	<p>Chaurouce   Crème dessert saveur chocolat </p>	<p>Coulommiers Fruit de saison </p>	<p>Tomme grise Cake à la praline rose (œuf , farine )</p>	<p>Camembert Pomme cuite au four</p>
	<p>Menu Local </p>		<p>Repas végétarien protéiné pour tous </p>	



Plat classique

Plat végétarien protéiné

