Cours Saint-François De Sales (TROYES)

Déjeuners du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**	**LES CLASSIQUES**	**STREET FOOD**	**AWAY WE GO**
Céléri rémoulade	Chou blanc à la ciboulette	Salade verte à composer	COMPOSE TA TORTILLA	Salade de pamplemouse
Charcuterie	Piémontaise	*Salade Zéro Gaspil'*	Buffet de crudités	*Salade Zéro Gaspil'*
Salade verte à composer	Salade verte à composer	-	Galette de blé	Surimi
Haché de veau à la sauce tomate	Palette de porc mijotée	Jambon braisé	Chili de haricots rouges	Poisson du marché
Galette végétarienne	Omelette	-	Émincé de poulet tex mex	Chipolatas
Carottes braisées	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Riz & haricots rouges	Frites
Semoule	Lentilles *Sauce miel moutarde* ⊕	Brocolis sautés	- *Sauce épicée* ⊕	Fondue de poireaux *Crème de chorizo* ⊕
FERME DE LA MARQUE	 Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe   Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme de la Marque à Champ sur Barse			
Gâteau de riz au caramel	Salade de fruits aux agrumes	Crème brulée	Panna cotta au coulis	Pain perdu
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Compote maison	Compote maison	Compote maison	Compote maison	Compote maison

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition