

RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 07 juillet	Végétarien	mardi 08 juillet	Végétarien	mercredi 09 juillet	Végétarien	jeudi 10 juillet	Végétarien	vendredi 11 juillet	Végétarien
MELON	MELON	SALADE DE RIZ	SALADE DE RIZ	CELERI SAUCE FROMAGE BLANC CURRY	CELERI SAUCE FROMAGE BLANC CURRY	PIQUE-NIQUE MATERNELLES	PIQUE-NIQUE MATERNELLES	PIQUE-NIQUE PRIMAIRES	PIQUE-NIQUE PRIMAIRES
RAVIOLIS	RAVIOLIS	CORDON BLEU	PANE FROMAGE	PATES A LA	PATES A LA	SALADE DE TOMATES / OMELETTE FROMAGERE	SALADE DE TOMATES / OMELETTE FROMAGERE	CONCOMBRES VINAIGRETTE / FILET DE POISSON AU CITRON	CONCOMBRES VINAIGRETTE / GALETTE DE LEGUMES
AU BOEUF	AU FROMAGE	RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE	RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE	CARBONARA	CARBONARA VEGETARIENNE	POMMES DE TERRE SAUTEES	POMMES DE TERRE SAUTEES	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	GLACE	GLACE	GLACE	GLACE
lundi 14 juillet	Végétarien	mardi 15 juillet	Végétarien	mercredi 16 juillet	Végétarien	jeudi 17 juillet	Végétarien	vendredi 18 juillet	Végétarien
FÊTE	FÊTE	TOMATE VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	FRIAND AU FROMAGE	PIQUE-NIQUE PRIMAIRES	PIQUE-NIQUE PRIMAIRES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE
NATIONALE	NATIONALE	BOULETTES AU BOEUF	BOULETTES VEGETARIENNES	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	SEMOULE	SALADE MIMOSA / CHIPOLATAS	SALADE MIMOSA / FALAFELS	FILET DE POISSON AU CITRON	GALETTE DE LEGUMES
		FRITES	FRITES	BROCOLIS	BROCOLIS	PATES	PATES	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS
		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GLACE	GLACE

Les menus sont réalisés en tenant compte du cadre de la loi Egalim, à savoir un approvisionnement en valeur d'achat de 50% de produits durables dont 20% de produits bio.

Cela restant conditionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs dans un contexte d'approvisionnement difficile sur certains produits.

RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 21 juillet	Végétarien	mardi 22 juillet	Végétarien	mercredi 23 juillet	Végétarien	jeudi 24 juillet	Végétarien	vendredi 25 juillet	Végétarien
PIZZA	PIZZA	SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE MIMOSA	SALADE MIMOSA	CAROTTES RAPEES	CAROTTES RAPEES	SAUCISSON A L'AIL	FRIAND AU FROMAGE
SAUTE DE PORC AUX OLIVES	BOULETTES VEGETARIENNES	PÂTES A LA	PÂTES A LA	NUGGETS DE POISSON	RIZ	STEAK AU VEAU AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE	FILET DE POULET	PANE FROMAGER
PRINTANIERE DE LEGUMES	PRINTANIERE DE LEGUMES	BOLOGNAISE	BOLOGNAISE VEGETARIENNE	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE	GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT	BEIGNET AU CHOCOLAT	ENTREMETS A LA VANILLE	ENTREMETS A LA VANILLE	GLACE	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
lundi 28 juillet	Végétarien	mardi 29 juillet	Végétarien	mercredi 30 juillet	Végétarien	jeudi 31 juillet	Végétarien	vendredi 01 août	Végétarien
MELON	MELON	FRIAND AU FROMAGE	FRIAND AU FROMAGE	TOMATES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	BETTERAVES ROUGES	MENU SURPRISE	MENU SURPRISE
AIGUILLETTE DE POULET	COURGETTES	BOULETTES AU VEAU	GALETTE DE POMMES DE TERRE	LASAGNES A LA	LASAGNES	CORDON BLEU	BOULETTES VEGETARIENNES	DU CHEF	DU CHEF
BOUGLOUR	BOUGLOUR	BROCOLIS	BROCOLIS	BOLOGNAISE	VEGETARIENNE	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		
GLACE	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE		

Les menus sont réalisés en tenant compte du cadre de la loi Egalim, à savoir un approvisionnement en valeur d'achat de 50% de produits durables dont 20% de produits bio.

Cela restant conditionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs dans un contexte d'approvisionnement difficile sur certains produits.

RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 25 août	Végétarien	mardi 26 août	Végétarien	mercredi 27 août	Végétarien	jeudi 28 août	Végétarien	vendredi 29 août	Végétarien
TOMATES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE RIZ	SALADE DE RIZ	MELON	MELON	PASTEQUE	PASTEQUE
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	BOULETTES VÉGÉTARIENNES	OMELETTE	OMELETTE	TAJINE DE VOLAILLE	SEMOULE	ROTI DE PORC AUX HERBES	BOULGOUR	POISSON PANE	NUGGETS DE BLE
SPAGHETTIS	SPAGHETTIS	AUX POMMES DE TERRE	AUX POMMES DE TERRE	ET SES LEGUMES	ET SES LEGUMES	PETITS POIS	PETITS POIS	PATES	PATES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ECLAIR	ECLAIR	GLACE	GLACE
lundi 01 septembre	Végétarien	mardi 02 septembre	Végétarien	mercredi 03 septembre	Végétarien	jeudi 04 septembre	Végétarien	vendredi 05 septembre	Végétarien
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES RÂPEES	CAROTTES RÂPEES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SAUCISSON ET SES CONDIMENTS	PIZZA
SAUTE DE VOLAILLE A LA CREME	NUGGETS VEGETARIENS	BOULETTES AU VEAU	BOULETTES VEGETALES	ECHINE DE PORC AUX HERBES	COURGETTES	CORDON BLEU	PANE FROMAGER	BRANDADE	BRANDADE
FRITES	FRITES	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS	COCOS A LA TOMATE	COCOS A LA TOMATE	BROCOLIS	BROCOLIS	DE POISSON	DE LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
lundi 08 septembre	Végétarien	mardi 09 septembre	Végétarien	mercredi 10 septembre	Végétarien	jeudi 11 septembre	Végétarien	vendredi 12 septembre	Végétarien
PASTEQUE	PASTEQUE	RILLETTE DE POISSON	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CREPE AU FROMAGE	CREPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES	CAROTTES RAPEES	TOMATES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE
PATES A LA	PATES A LA	SAUCISSE DE STRASBOURG	QUINOA	OMELETTE	OMELETTE	HACHIS	PARMENTIER	COLIN A L'ANETH	PANE FROMAGER
BOLOGNAISE	BOLOGNAISE VEGETARIENNE	CHOUX-FLEURS	CHOUX-FLEURS	POMMES RISSOLLEES	POMMES RISSOLLEES	PARMENTIER	DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
NAPPE CARAMEL	NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	DONUTS	DONUTS

Les menus sont réalisés en tenant compte du cadre de la loi Egalim, à savoir un approvisionnement en valeur d'achat de 50% de produits durables dont 20% de produits bio.

Cela restant conditionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs.

RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 15 septembre	Végétarien	mardi 16 septembre	Végétarien	mercredi 17 septembre	Végétarien	jeudi 18 septembre	Végétarien	vendredi 19 septembre	Végétarien
TABOULE	TABOULE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	BETTERAVES ROUGES	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SAUCISSON SEC ET SES CONDIMENTS	FRIAND AU FROMAGE
SAUTE DE PORC	GALETTE DE LEGUMES	BOULETTES VEGETALES	BOULETTES VEGETALES	PILONS DE POULET	NOUILLES	CHOUCROUTE	CHOUCROUTE	POISSON MEUNIERE	NUGGETS DE BLE
PETITS POIS/CAROTTES	PETITS POIS/CAROTTES	PATES	PATES	HARICOTS BEURRE	HARICOTS BEURRE	GARNIE	VEGETARIENNE	GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE	GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GLACE	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
lundi 22 septembre	Végétarien	mardi 23 septembre	Végétarien	mercredi 24 septembre	Végétarien	jeudi 25 septembre	Végétarien	vendredi 26 septembre	Végétarien
SALADE VERTE AUX MAIS	SALADE VERTE AUX MAIS	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE POMMES DE TERRE	MESCLUN DE SALADES	MESCLUN DE SALADES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE
ROTI DE DINDE	OMELETTE A L'EMMENTAL	PAUPIETTE AU VEAU	FALAFELS	FILET DE POISSON ET SON CITRON	JARDINIERE DE LEGUMES	GRATIN D'OEUF DUR	GRATIN D'OEUF DUR	JAMBON BRAISE	STEAK VEGETAL
FRITES	FRITES	RATATOUILLE /RIZ	RATATOUILLE /RIZ	SPAGHETTIS	SPAGHETTIS	BROCOLIS	BROCOLIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE	FROMAGE
FRUITS AU SIROP	FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT A LA VANILLE	CREME DESSERT A LA VANILLE	ECLAIR AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Les menus sont réalisés en tenant compte du cadre de la loi Egalim, à savoir un approvisionnement en valeur d'achat de 50% de produits durables dont 20% de produits bio.

Cela restant conditionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs.

RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 29 septembre	Végétarien	mardi 30 septembre	Végétarien	mercredi 01 octobre	Végétarien	jeudi 02 octobre	Végétarien	vendredi 03 octobre	Végétarien
SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE VERTE ET CROUTONS	CONCOMBRES BULGARE	CONCOMBRES BULGARE	TARTE AU FROMAGE	TARTE AU FROMAGE	SALADE MIMOSA	SALADE MIMOSA	SALADE DE PERLES	SALADE DE PERLES
ROTI DE PORC A LA MOUTARDE	BLE	MERGUEZ	LEGUMES TAJINE	PAUPIETTE A LA VOLAILLE ET CHAMPIGNONS	PATES	HACHIS	PARMENTIER	NUGGETS DE BLE	NUGGETS DE BLE
POEELE DE LEGUMES	POEELE DE LEGUMES	SEMOULE	SEMOULE	PETITS POIS	PETITS POIS	PARMENTIER	VEGETARIEN	HARICOTS BEURRE	HARICOTS BEURRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACE	GLACE	BEIGNET	BEIGNET	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
lundi 06 octobre	Végétarien	mardi 07 octobre	Végétarien	mercredi 08 octobre	Végétarien	jeudi 09 octobre	Végétarien	vendredi 10 octobre	Végétarien
CONCOMBRES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SOUPE DE TOMATE AUX VERMICELLES	SOUPE DE TOMATE AUX VERMICELLES	SALADE DE PATES	SALADE DE PATES	BETTERAVES ROUGES	BETTERAVES ROUGES	POTAGE DE COURGES	POTAGE DE COURGES
ROTI DE PORC	POMMES VAPEUR	BLANQUETTE DE POISSON	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE	CORDON BLEU	PANE FROMAGER	BOULETTES VEGETALES	BOULETTES VEGETALES	SAUTE DE BOEUF	GALETTE DE LEGUMES
GRATIN D'EPINARDS	GRATIN D'EPINARDS	PATES	PATES	BROCOLIS	BROCOLIS	SEMOULE	SEMOULE	RIZ SAUCE TOMATE	RIZ SAUCE TOMATE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS	BROWNIE DU CHEF	BROWNIE DU CHEF	CREME DESSERT VANILLE	CREME DESSERT VANILLE

Les menus sont réalisés en tenant compte du cadre de la loi Egalim, à savoir un approvisionnement en valeur d'achat de 50% de produits durables dont 20% de produits bio.

Cela restant conditionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs.