



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus du 23 février au 17 avril 2026



Choix des maternelles

	lundi 23 février			mardi 24 février			mercredi 25 février			jeudi 26 février			vendredi 27 février	
	Végétarien			Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien
ENTRÉESS	TABOULE		ENTRÉESS	CONCOMBRES VINAIGRETTE		ENTRÉESS	SALADE COMPOSEE		ENTRÉESS	SALADE COLESLAW		ENTRÉESS	MOUSSE DE FOIE ET SES CORNICHONS	
	OU			OU			OU			OU				
	SALADE DE POMMES DE TERRE			CAROTTES RAPEES			SALADE VERTE AUX OEUFS			CHOU ROUGE VINAIGRETTE			CREPE AU FROMAGE	
PLAT	GRATIN D'OEUFS DURS		PLAT	SAUTE DE POULET AU LAIT DE COCO	MERGUEZ VEGETARIENNE	PLAT	GRILLADE DE PORC	CURRY DE POIS CHICHES	PLAT	BOULETTES AU VEAU	BOULETTES VEGETARIENNES	PLAT	BEIGNET DE CALAMAR	NUGGETS VEGETARIEN
	HARICOTS VERTS			SEMOULE À LA TOMATE			PETITS LEGUMES			PUREE DE POMMES DE TERRE			PETITS POIS CAROTTES	
	MACARONIS			BROCOLIS			POMMES ROSTIS			RATATOUILLE			RIZ PILAF	
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
DESSERTSS	FRUIT DE SAISON		DESSERTSS	GLACE		DESSERTSS	MOUSSE A LA NOIX DE COCO		DESSERTSS	COMPOTE DE FRUITS		DESSERTSS	FRUIT DE SAISON	
							OU							
							MOUSSE AU CHOCOLAT							

		lundi 02 mars				mardi 03 mars				mercredi 04 mars				jeudi 05 mars				vendredi 06 mars	
		Standard	Végétarien			Standard	Végétarien			Standard	Végétarien			Végétarien				Standard	Végétarien
ENTRÉES	SALADE DE MACHE ET SES CROUTONS			ENTRÉES	VELOUTE DE TOMATES VERMICELLES			ENTRÉES	SALADE VERTE			ENTRÉES	SALADE DE POMMES DE TERRE			ENTRÉES	CAROTTES RAPEES		
	OU				OU				OU				OU				OU		
	SALADE ICEBERG ET MAIS				ENDIVES VINAIGRETTE				OEUF DUR MAYONNAISE				TABOULE AU CITRON				CELERI REMOULADE		
PLAT	ROTI DE DINDE	SAUCISSE VEGETALE		PLAT	STEAK HACHE AU VEAU	PANE FROMAGER		PLAT	TARTIFLETTE DU CHEF	TARTIFLETTE VEGETARIENNE	PLAT	QUENELLES NATURES			PLAT	BLANQUETTE DU PECHEUR	BOULETTES VEGETALES		
	RIZ				GRATIN DE CHOUX FLEURS							HARICOTS VERTS				SEMOULE			
	CAROTTES AU CURRY				POMMES VAPEUR							PATES				RATATOUILLE			
FROMAGE	FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE		
DESSERTS	COMPOTE DE FRUITS			DESSERTS	BEIGNET AU CHOCOLAT			DESSERTS	FRUIT DE SAISON			DESSERTS	FRUIT DE SAISON			DESSERTS	CREME DESSERT AU CHOCOLAT		
																	OU		
																	CREME DESSERT A LA VANILLE		

	lundi 09 mars			mardi 10 mars			mercredi 11 mars			jeudi 12 mars			vendredi 13 mars	
	Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Végétarien			Standard	Végétarien		Standard	Végétarien
ENTRÉSS	CONCOMBRES VINAIGRETTE		ENTRÉSS	SALADE DE SURIMI		ENTRÉSS	SALADE MIXTE		ENTRÉSS			ENTRÉSS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	
	OU			OU			OU							
	SALADE DE BETTERAVES ROUGES			SALADE VERTE A L'EMMENTAL			SALADE DE PAMPLEMOUSSE						MACEDOINE DE LEGUMES	
PLAT	POULET AU CURRY	EGRENE VEGETAL A LA TOMATE	PLAT	JAMBON BRAISE	SAUCE CREME CHAMPIGNONS ET FROMAGE	PLAT	BOULETTES VEGETARIENNES		PLAT	MENU A THÈME ITALIE		PLAT	FILET DE POISSON MEUNIERE	OMELETTE
	HARICOTS VERTS			BROCOLIS			SEMOULE						FRITES	
	BOULGOUR			COQUILLETES			LEGUMES COUSCOUS						COURGETTES	
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE	
SSERTSS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		SSERTSS	FRUIT DE SAISON		SSERTSS	COMPOTE DE FRUITS		SSERTSS			SSERTSS	FRUIT DE SAISON	
	OU													



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus du 23 février au 17 avril 2026



Choix des maternelles

DE	YAOURT AROMATISE	DE		DE		DE		DE	
----	------------------	----	--	----	--	----	--	----	--

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

		lundi 16 mars				mardi 17 mars				mercredi 18 mars				jeudi 19 mars				vendredi 20 mars						
		Standard	Végétarien			Standard	Végétarien			Standard		Végétarien				Standard	Végétarien							
ENTRÉES	PATE DE FOIE ET SES CONDIMENTS				ENTRÉES	RADIS ROSE				ENTRÉES	POTAGE DE LEGUMES				ENTRÉES	CONCOMBRES VINAIGRETTE				ENTRÉES	FRIAND AU FROMAGE			
	OU					OU					OU					OU								
	SALADE D'OEUF DUR					SALADE D'ARTICHAUTS					SALADE VERTE ET CROUTONS					CAROTTES A L'ORANGE					CREPE AU JAMBON			
PLAT	PATES A LA BOLOGNAISE		PATES A LA BOLOGNAISE VEGETARIENNE		PLAT	ROTI DE PORC AUX HERBES		EGRENE VEGETAL SAUCE CHAMPIGNONS		PLAT	BOULETTES AU VEAU SAUCE AU PAPRIKA		NUGGETS VEGETALS		PLAT	STEAK VEGETARIEN				PLAT	POISSON PANE		BOULETTES VEGETARIENNES	
						HARICOTS VERTS					PETITS POIS ET CAROTTES					FRITES					CHOUX-FLEURS			
						PUREE DE POMMES DE TERRE					SEMOULE					BROCOLIS					RIZ			
FROMAGE	FROMAGE				FROMAGE	FROMAGE				FROMAGE	FROMAGE				FROMAGE	FROMAGE				FROMAGE	FROMAGE			
DESSERTS	FRUIT DE SAISON				DESSERTS	YAOURT AROMATISE				DESSERTS	COMPOTE DE FRUITS				DESSERTS	GATEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT DU CHEF				DESSERTS	FRUIT DE SAISON			
						OU																		
						FROMAGE BLANC AROMATISE																		

	lundi 23 mars			mardi 24 mars			mercredi 25 mars			jeudi 26 mars			vendredi 27 mars	
	Standard	Végétarien		Végétarien			Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien
ENTRÉES	BETTERAVES ROUGES		ENTRÉES	CONCOMBRES VINAIGRETTE		ENTRÉES	TABOULE		ENTRÉES	SALADE COMPOSEE		ENTRÉES	RADIS ET SON BEURRE	
	OU			OU			OU			OU				
	TOMATES ET MAIS			SALADE D'OEUF DUR			SALADE DE POMMES DE TERRE			SAUCISSON A L'AIL ET SES CONDIMENTS			CELERI A LA CREME	
PLAT	BLANQUETTE DE DINDE A LA CREME DE CURRY	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC	PLAT	OMELETTE		PLAT	PILONS DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	BOULETTES VEGETALES	PLAT	SAUTE DE PORC A LA GRAINES DE MOUTARDE	STEAK VEGETAL	PLAT	POISSON PANE ET SON KETCHUP	NUGGETS DE BLE
	BOULGOUR			POMMES DE TERRE RISSOLEES			POEELE DE LEGUMES			PATES			PETITS POIS	
	HARICOTS PLATS			CAROTTES AU PAPRIKA			QUINOA			BROCOLIS			POMMES DE TERRE PERSILLEES	
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
DESSERTS	YAOURT AROMATISE		DESSERTS	ECLAIR AU CHOCOLAT		DESSERTS	FRUIT DE SAISON		DESSERTS	COMPOTE DE FRUITS		DESSERTS	CREME DESSERT AU CAMEL	
	OU			OU									OU	
	NAPPE CAMEL			ECLAIR A LA VANILLE									CREME DESSERT A LA VANILLE	

	lundi 30 mars			mardi 31 mars			mercredi 01 avril			jeudi 02 avril			vendredi 03 avril	
	Standard	Végétarien		Végétarien			Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien
ENTRÉES	SALADE COMPOSEE		ENTRÉES	CONCOMBRES VINAIGRETTE		ENTRÉES	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE		ENTRÉES	CAROTTES RAPEES		ENTRÉES	PIZZA TOMATE ET AU FROMAGE	
	OU			OU			OU			OU				
	COLESLAW			BETTERAVES ROUGES			ENDIVES VINAIGRETTE AUX NOIX			SALADE VERTE				
PLAT	AIGUILLETTE DE VOLAILLE AUX POIVRONS	MERGUEZ VEGETAL	PLAT	BOULETTES VEGETARIENNES		PLAT	ROTI DE PORC	SAUCE CREME CHAMPIGNONS ET FROMAGE	PLAT	HACHIS PARMENTIER	PARMENTIER VEGETARIEN	PLAT	BRANDA DE POISSON BLANC	BRANDA DE VEGETARIENNE
	FRITES			LEGUMES COUSCOUS			COURGETTES							
	HARICOTS VERTS			SEMOULE			PENNES							



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus du 23 février au 17 avril 2026

Choix des maternelles



FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		
DESSERTS	GLACE	DESSERTS	FRUIT DE SAISON	DESSERTS	DONUTS AU CHOCOLAT	DESSERTS	YAQURT AROMATISE	DESSERTS	FRUIT DE SAISON
							OU		
							FROMAGE BLANC AUX FRUITS		

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

	lundi 06 avril			mardi 07 avril			mercredi 08 avril			jeudi 09 avril			vendredi 10 avril	
	Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien
ENTRÉES	SALADE VERTE ET CROUTONS		ENTRÉES	SALADE VERTE ET CROUTONS		ENTRÉES	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE		ENTRÉES	SALADE COLESLAW		ENTRÉES	PIZZA	
	OU			OU			OU			OU			OU	
	SALADE DE MACHE ET DES DE JAMBON			CONCOMBRES A LA BULGARE			SALADE COMPOSEE			SALADE COMPOSEE			SALADE COMPOSEE	
PLAT	LUNDI DE PÂQUES		PLAT	CHIPOLATAS	SAUCISSE VEGETARIENNE	PLAT	STEAK HACHE AU POIVRE	EGRENE VEGETAL SAUCE TOMATE	PLAT	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC	PLAT	FILET DE POISSON A LA PROVENCALE	BOULETTES VEGETALES
	POMMES DE TERRE			POMMES DE TERRE RISSOLEES			POELEE DE COURGETTES			POELEE DE COURGETTES			SEMOULE	
	BROCOLIS AU BEURRE			PUREE DE CAROTTES			RIZ			RIZ			LEGUMES COUSCOUS	
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
DESSERTS	FRUIT DE SAISON		DESSERTS	FRUIT DE SAISON		DESSERTS	COMPOTE DE FRUITS		DESSERTS	GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT		DESSERTS	FRUIT DE SAISON	

	lundi 13 avril			mardi 14 avril			mercredi 15 avril			jeudi 16 avril			vendredi 17 avril	
	Vacances scolaires			Vacances scolaires			Vacances scolaires			Vacances scolaires			Vacances scolaires	
	Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Végétarien			Standard	Végétarien		Standard	Végétarien
ENTRÉES	BETTERAVES ROUGES		ENTRÉES	TOMATES VINAIGRETTE		ENTRÉES	FRIAND AU FROMAGE		ENTRÉES	SALADE VERTE AUX CROUTONS		ENTRÉES	PATE DE FOIE	
	OU			OU			OU			OU			OU	
	EMINCE DE CHOU BLANC AUX RAISINS			CONCOMBRES A L'ECHALOTE			CREPE AU FROMAGE			SALADE DE RIZ			SALADE COMPOSEE	
PLAT	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	EGRENE VEGETAL	PLAT	STEAK HACHE AU VEAU SAUCE TOMATE	STEAK VEGETARIEN	PLAT	OMELETTE AUX HERBES		PLAT	ROTI DE PORC AUX OLIVES	BOLOGNAISE VEGETARIENNE	PLAT	POISSON MEUNIERE	NUGGETS VEGETARIENS
	RIZ			BROCOLIS			HARICOTS VERTS			TORTIS			DUO DE COURGETTES	
	GRATIN DE CHOUX-FLEURS			GRATIN DAUPHINOIS			POMMES NOISETTES			LEGUMES DE PRINTEMPS			BOULGOUR SAUCE TOMATE	
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
DESSERTS	COMPOTE DE FRUITS		DESSERTS	GLACE		DESSERTS	FRUIT DE SAISON		DESSERTS	PECHE A LA GRENADINE		DESSERTS	PARIS BREST	
										OU			OU	
										BANANE ET SON COULIS DE CHOCOLAT			PROFITEROLES	

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