

Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes



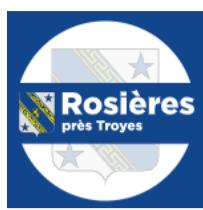
Menus du 23 février au 17 avril 2026

Choix des maternelles

	lundi 23 février		mardi 24 février			mercredi 25 février			jeudi 26 février			vendredi 27 février				
ENTRÉEES	Végétarien	ENTRÉEES	Standard	Végétarien	ENTRÉEES	Standard	Végétarien	ENTRÉEES	Standard	Végétarien	ENTRÉEES	Standard	Végétarien			
	TABOULE		CONCOMBRES VINAIGRETTE			SALADE COMPOSEE			SALADE COLESLAW			MOUSSE DE FOIE ET SES CORNICHONS				
	OU		OU			OU			OU			OU				
	SALADE DE POMMES DE TERRE		CAROTTES RAPEES			SALADE VERTE AUX OEUFS			CHOU ROUGE VINAIGRETTE			CREPE AU FROMAGE				
PLAT	GRATIN D'OEUVS 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				
	FRUIT DE SAISON	DESSERTSS	GLACE		DESSERTSS	MOUSSE A LA NOIX DE COCO		DESSERTSS	COMPOTE DE FRUITS		DESSERTSS	FRUIT DE SAISON				
DESSERTSS			OU		DESSERTSS	MOUSSE AU CHOCOLAT		DESSERTSS			DESSERTSS					

	lundi 02 mars			mardi 03 mars			mercredi 04 mars			jeudi 05 mars			vendredi 06 mars						
	Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Végétarien	Standard		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	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien				
ENTRÉE	CONCOMBRES VINAIGRETTE		ENTRÉE	SALADE DE SURIMI		ENTRÉE	SALADE MIXTE		ENTRÉE			ENTRÉE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE					
	OU			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			PLAT	FILET DE POISSON MEUNIERE	OMELETTE				
	HARICOTS VERTS			BROCOLIS			SEMOULE			MENU A THÈME ITALIE			FRITES					
	BOULGOUR			COQUILLETTES			LEGUMES COUSCOUS						COURGETTES					
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE					
SSERTS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		SSERTS	FRUIT DE SAISON		SSERTS	COMPOTE DE FRUITS		SSERTS			SSERTS	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	
----	------------------	----	--	----	--	----	--

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.

ENTRÉES	lundi 16 mars		mardi 17 mars		mercredi 18 mars		jeudi 19 mars		vendredi 20 mars	
	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Végétarien		Standard	Végétarien
	PATE DE FOIE ET SES CONDIMENTS		RADIS ROSE		POTAGE DE LEGUMES		CONCOMBRES VINAIGRETTE		ERIAND AU FROMAGE	
ENTRÉES	OU		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	ROTI DE PORC AUX HERBES	EGRENE VEGETAL SAUCE CHAMPIGNONS	BOULETTES AU VEAU SAUCE AU PAPRIKA	NUGGETS VEGETALS	STEAK VEGETARIEN		POISSON PANE	BOULETTES VEGETARIENNES
			HARICOTS VERTS		PETITS POIS ET CAROTTES		FRITES		CHOUX-FLEURS	
			PUREEE DE POMMES DE TERRE		SEMOULE		BROCOLIS		RIZ	
FROMAGE	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		OU							
			FROMAGE BLANC AROMATISE							

ENTRÉES	lundi 23 mars		mardi 24 mars		mercredi 25 mars		jeudi 26 mars		vendredi 27 mars	
	Standard	Végétarien	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard
	BETTERAVES ROUGES		CONCOMBRES VINAIGRETTE		TABOULE		SALADE COMPOSEE		RADIS ET SON BEURRE	
ENTRÉES	OU		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	OMELETTE	PILONS DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	BOULETTES VEGETALES	SAUTE DE PORC A LA GRAINES DE MOUTARDE	STEAK VEGETAL	POISSON PANE ET SON KETCHUP	NUGGETS DE BLE	
	BOULGOUR	PLAT	POMMES DE TERRE RISSOLEES	PLAT	POELEE DE LEGUMES	PLAT	PATES	PLAT	PETITS POIS	
	HARICOTS PLATS		CAROTTES AU PAPRIKA		QUINOA		BROCOLIS		POMMES DE TERRE PERSILLEES	
FROMAGE	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 CARAMEL	
	OU		OU						OU	
	NAPPE CARAMEL		ECLAIR A LA VANILLE						CREME DESSERT A LA VANILLE	

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



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

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	YAOURT AROMATISE	DESSERTS	FRUIT DE SAISON
							OU		

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.

	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		
ENTRÉE			ENTRÉE	SALADE VERTE ET CROUTONS					TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE			
				OU					SALADE COLESLAW			
				SALADE DE MACHE ET DES DE JAMBON		CONCOMBRES A LA BULGARE		ENTRÉE	SALADE COMPOSEE			
PLAT	LUNDI DE PÂQUES		PLAT	CHIPOLATAS	SAUCISSE VEGETARIENNE	STEAK HACHE AU POIVRE	EGRENE VEGETAL SAUCE TOMATE		ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC		
				POMMES DE TERRE		POMMES DE TERRE RISSOLEES			POELEE DE COURGETTES			
				BROCOLIS AU BEURRE		PUREE DE CAROTTES			RIZ			
FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE			
				FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS			GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT			
									DESSERTS			

	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	Standard	Végétarien		
ENTRÉE	BETTERAVES ROUGES		ENTRÉE	TOMATES VINAIGRETTE		FRIAND AU FROMAGE		SALADE VERTE AUX CROUTONS		ENTRÉE	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	OMELETTE AUX HERBES		ROTI DE PORC AUX OLIVES	BOLOGNAISE VEGETARIENNE	PLAT	POISSON MEUNIERE		
	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		
	COMPOTE DE FRUITS			GLACE		FRUIT DE SAISON		PECHE A LA GRENADEINE			PARIS BREST		
								OU			OU		
DESSERTS			DESSERTS					BANANE ET SON COULIS DE CHOCOLAT		DESSERTS	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 conditionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs dans un contexte d'approvisionnement difficile sur certains produits.