



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus élémentaire

Menus du 20 avril au 12 juin 2026

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 20 avril		mardi 21 avril		mercredi 22 avril		jeudi 23 avril		vendredi 24 avril	
		Vacances scolaires		Vacances scolaires		Vacances scolaires		Vacances scolaires		Vacances scolaires	
		Végétarien		Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien
ENTRÉES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE MIMOSA		RILLETTE DE THON		BETTERAVES ROUGES		CAROTTES RAPEES			
	OU	OU		OU		OU		OU			
	SALADE COMPOSEE	RADIS ROSES		OEUF DUR MAYONNAISE		SALADE DE COEUR DE PALMIER		SALADE DE TOMATES ET MAIS			
PLAT	PANE FROMAGE	CORDON BLEU	CORDON VEGETAL	FILET MIGNON AU CURRY	SAUCISSE VEGETALE	SAUTE DE BOEUF	OMELETTE	BLANQUETTE DE POISSON BLANC	BOULETTES VEGETARIENNES		
	COQUILLETES	RATATOUILLE		BOULGOUR		BROCOLIS		POMMES RISSOLEES			
	HARICOTS VERTS	RIZ		LEGUMES DU SOLEIL		FARFALLES		CHOUX DE BRUXELLES			
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE			
DESSERTS	CREME DESSERT A LA VANILLE	GLACE VANILLE FRAISE		FRUIT DE SAISON		DONUTS AU CHOCOLAT		FLAN A LA VANILLE			
	OU	OU		OU		OU		OU			
	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	GLACE VANILLE CHOCOLAT		OU		OU		NAPPE CARAMEL			

		lundi 27 avril		mardi 28 avril		mercredi 29 avril		jeudi 30 avril		vendredi 01 mai	
		Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien
ENTRÉES	RADIS ROSE ET SON BEURRE	TOMATES VINAIGRETTE		SALADE DE THON		FRIAND AU FROMAGE		FÊTE DU TRAVAIL			
	OU	OU		OU		OU		OU			
	CELERI REMOULADE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE		SALADE MIMOSA		CREPE JAMBON FROMAGE ET LARDONS		OU			
PLAT	CHIPOLATAS	SAUCISSE VEGETARIENNE	BOULETTES AU BOEUF	STEAK VEGETARIEN	NUGGETS DE POULET	NUGGETS VEGETARIENS	DOS DE COLIN SAUCE AURORE	GRATINE D'OEUF DURS			
	PETITS POIS CAROTTES	FRITES		HARICOTS BEURRE		PUREE DE POMMES DE TERRE					
	BLÉ AU BEURRE	GRATIN DE CHOUX-FLEURS		LENTILLES		SALSIFIS PERSILLES					
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE			
DESSERTS	ECLAIR A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON		YAOURT AROMATISE		FRUIT DE SAISON					
	OU	OU		OU		OU					
	ECLAIR AU CHOCOLAT	OU		FROMAGE BLANC AROMATISE		OU					

		lundi 04 mai		mardi 05 mai		mercredi 06 mai		jeudi 07 mai		vendredi 08 mai	
		Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien
ENTRÉES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	DUO DE CRUDITES		SAUCISSON SEC ET SES CONDIMENTS		TOMATES VINAIGRETTE		ARMISTICE 1945			
	OU	OU		OU		OU		OU			
	SALADE MIXTE	SALADE D'AGRUMES		NEMS DE LEGUMES		PASTÈQUE					
PLAT	ROTI DE PORC AUX OLIVES	OMELETTE AU FROMAGE	PATES A LA BOLOGNAISE	PATES A LA BOLOGNAISE VEGETALE	EMINCE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	MERGUEZ VEGETALE	ROTI DE DINDE A LA GRAINE DE MOUTARDE	BOULETTES VEGETALES A LA TOMATE			
	BROCOLIS					POELEE DE LEGUMES VAPEUR		BOULGOUR			
	GNOCCHIS					POMMES DE TERRE AUX EPICES		CAROTTES A LA CREME DE CURRY			
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE			
DESSERTS	ENTREMETS VANILLE	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS		BROWNIE DU CHEF ET SA CREME ANGLAISE					
	OU	OU		OU		OU					
	ENTREMETS AU CARAMEL	OU		OU		OU					



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus élémentaire

Menus du 20 avril au 12 juin 2026

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 11 mai		mardi 12 mai		mercredi 13 mai		jeudi 14 mai		vendredi 15 mai	
Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien
ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES	
RADIS ET SON BEURRE		PIZZA		CONCOMBRES VINAIGRETTE		ASCENSION		PONT DE L'ASCENSION	
OU				OU					
MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE				TOMATES VINAIGRETTE					
PLAT		PLAT		PLAT		PLAT		PLAT	
SAUCISSE	SAUCISSE VEGETARIENNE	BOULETTES AU VEAU	BOULETTES VEGETARIENNES	PATES A LA CARBONARA	PATES A LA CARBONARA VEGETARIENNE				
RIZ		HARICOTS VERTS							
COTES DE BLETES A LA SAUCE TOMATE		PERLES DE BLE							
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE					
DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS	
COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC AUX FRUITS					
				OU					
				YAOURT AROMATISE					

lundi 18 mai		mardi 19 mai		mercredi 20 mai		jeudi 21 mai		vendredi 22 mai	
Standard	Végétarien	Végétarien		Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien
ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES	
SALADE PIEMONTAISE		MELON		QUICHE AU CHAOURCE DU CHEF		CONCOMBRES VINAIGRETTE		PASTIQUE	
OU		OU				OU		OU	
TABOULE		TOMATES AU BASILIC				RADIS ROSES ET SON BEURRE		EMINCE DE CHOU BLANC AUX RAISINS	
PLAT		PLAT		PLAT		PLAT		PLAT	
ROTI DE PORC	PÂTES SAUCE FROMAGERE ET CHAMPIGNONS	OMELETTE		AIGUILLETES DE POULET	CORDON VEGETAL	BEIGNETS DE CALAMAR	NUGGETS DE BLE	STEAK AU VEAU A LA CREME	FALAFELS
HARICOTS VERTS		POMMES DE TERRE SAUTEES		COURGETTES		PETITS POIS, BROCOLIS ET HARICOTS VERTS		SEMOULE	
PÂTES		HARICOTS PLATS		BOULGOUR A LA CREME DE CURRY		PUREE DE PATATE DOUCE		LEGUMES COUSCOUS	
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	
DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS	
FRUIT DE SAISON		GLACE VANILLE ET FRAISE		FRUIT DE SAISON		GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF		COMPOTE DE FRUITS	
		OU							
		GLACE VANILLE ET CHOCOLAT							

lundi 25 mai		mardi 26 mai		mercredi 27 mai		jeudi 28 mai		vendredi 29 mai	
Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Végétarien	
ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES	
LUNDI DE PENTECOTE		MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE		TABOULE		MELON		FRIAND AU FROMAGE	
		OU		OU		OU		OU	
		POIREAUX MIMOSA		SALADE DE PATES		CAROTTES RAPEES		CREPE AU FROMAGE	
PLAT		PLAT		PLAT		PLAT		PLAT	
		PAELLA	PAELLA VEGETARIENNE	CROQUE MONSIEUR	CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE	LASAGNES DU CHEF A LA BOLOGNAISE	LASAGNES VEGETALES DU CHEF	GRATIN D'OEUF DUR	
				SALADE VERTE				POMMES DE TERRE	
								EPINARDS A LA BECHAMEL	
		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	
DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS	
		ILE FLOTTANTE		POIRE AU CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY		CONE A LA VANILLE		PASTIQUE	
		OU		OU					
		CORBEILLE DE FRUITS		CORBEILLE DE FRUITS					



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus élémentaire

Menus du 20 avril au 12 juin 2026

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 01 juin		mardi 02 juin		mercredi 03 juin		jeudi 04 juin		vendredi 05 juin	
Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Végétarien		Standard	Végétarien	Standard	Végétarien
ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES	
CONCOMBRES VINAIGRETTE		PIZZA		MELON		SAUCISSON A L'AIL ET SES CONDIMENTS		PASTEQUE	
OU				OU		OU		OU	
RADIS ROSES ET SON BEURRE				TOMATE ET FETA		SALADE D'OEUF DURS		GUACAMOLE ET SES TORTILLAS	
PLAT		PLAT		PLAT		PLAT		PLAT	
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	GALETTE VEGETALE	CHIPOLATAS	LENTILLES	NUGGETS DE BLE / KETCHUP		POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON	CORDON BLEU VEGETAL	STEAK AU VEAU SAUCE ROQUEFORT	STEAK VEGETAL
POMMES DE TERRE VAPEUR		CAROTTES		SEMOULE		BROCOLIS		SPAGHETTIS	
HARICOTS BEURRE		MACARONIS		PRINTANIERE DE LEGUMES		RIZ SAFRANE		POELEE DE COURGETTES	
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	
DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS	
GLACE A LA VANILLE ET AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		CREME DESSERT AU CHOCOLAT	
OU								OU	
GLACE A LA VANILLE ET A LA FRAISE								CREME DESSERT A LA VANILLE	

lundi 08 juin		mardi 09 juin		mercredi 10 juin		jeudi 11 juin		vendredi 12 juin	
Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Végétarien		Standard	Végétarien	Standard	Végétarien
ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES		ENTRÉES	
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE		PATE DE FOIE ET SON CORNICHON		TOMATES VINAIGRETTE		SALADE VERTE AUX CROUTONS		MELON	
OU		OU		OU		OU		OU	
RADIS ROSES ET SON BEURRE		BETTERAVES ROUGES ET POMMES		CONCOMBRES A LA CREME		SALADE VERTE AUX LARDONS		CELERI REMOULADE	
PLAT		PLAT		PLAT		PLAT		PLAT	
JAMBON BRAISE SAUCE BRUNE	NUGGETS DE BLE	DOS DE CABILLAUD SAUCE AUX POIVRONS	FALAFELS	CORDON BLEU VEGETAL		ROTI DE PORC AUX OLIVES	ROULE VEGETAL	BOULETTES AU BOEUF SAUCE AUX EPICES	MERGUEZ VEGETALE
PATES		HARICOTS VERTS		PETITS POIS		PUREE DE POMMES DE TERRE		COURGETTES	
CHOUX DE BRUXELLES		DUO DE RIZ		BLE		BROCOLIS		RIZ	
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	
DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS		DESSERTS	
FLAN A LA VANILLE		PASTEQUE		LIEGEOIS A LA VANILLE		COMPOTE DE FRUITS		DONUTS AU CHOCOLAT	
OU				OU					
NAPPE CARAMEL				LIEGEOIS AU CHOCOLAT					