



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus maternelles

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
ENTRÉE		CONCOMBRES VINAIGRETTE		SALADE MIMOSA		OEUF DUR MAYONNAISE		BETTERAVES ROUGES		CAROTTES RAPEES	
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	
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	
DESSERT		CREME DESSERT A LA VANILLE		GLACE VANILLE FRAISE		FRUIT DE SAISON		DONUTS AU CHOCOLAT		FLAN A LA VANILLE	

		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
ENTRÉE		RADIS ROSE ET SON BEURRE		TOMATES VINAIGRETTE		SALADE MIMOSA		FRIAND AU FROMAGE		FÊTE DU TRAVAIL	
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			
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE			
DESSERT		ECLAIR A LA VANILLE		FRUIT DE SAISON		YAOURT AROMATISE		FRUIT DE SAISON			

		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
ENTRÉE		CONCOMBRES VINAIGRETTE		DUO DE CRUDITES		NEMS DE LEGUMES		TOMATES VINAIGRETTE		ARMISTICE 1945	
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			
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE			
DESSERT		ENTREMETS VANILLE		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS		BROWNIE DU CHEF ET SA CREME ANGLAISE			

		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
ENTRÉE		RADIS ET SON BEURRE		PIZZA		CONCOMBRES VINAIGRETTE		ASCENSION		PONT DE L'ASCENSION	
PLAT		SAUCISSE	SAUCISSE VEGETARIENNE	BOULETTES AU VEAU	BOULETTES VEGETARIENNES	PATES A LA CARBONARA	PATES A LA CARBONARA VEGETARIENNE				
		RIZ		HARICOTS VERTS							
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE					
DESSERT		COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC AUX FRUITS					



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus maternelles

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 18 mai		mardi 19 mai		mercredi 20 mai		jeudi 21 mai		vendredi 22 mai			
Standard	Végétarien	Végétarien		Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien		
ENTRÉE	TABOULE	ENTRÉE	MELON	ENTRÉE	QUICHE AU CHAOURCE DU CHEF	ENTRÉE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	ENTRÉE	PASTEQUE		
PLAT	ROTI DE PORC	PLAT	OMELETTE	PLAT	AIGUILLETES DE POULET	PLAT	BEIGNETS DE CALAMAR	PLAT	STEAK AU VEAU A LA CREME	PLAT	FALAFELS
	PÂTES SAUCE FROMAGERE ET CHAMPIGNONS				CORDON VEGETAL		NUGGETS DE BLE		SEMIOULE		
	HARICOTS VERTS		POMMES DE TERRE SAUTEES		COURGETTES		PETITS POIS, BROCOLIS ET HARICOTS VERTS		SEMIOULE		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		
DESSERT	FRUIT DE SAISON	DESSERT	GLACE VANILLE ET FRAISE	DESSERT	FRUIT DE SAISON	DESSERT	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	DESSERT	COMPOTE DE FRUITS		

lundi 25 mai		mardi 26 mai		mercredi 27 mai		jeudi 28 mai		vendredi 29 mai	
		Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Végétarien	
ENTRÉE	LUNDI DE PENTECOTE	ENTRÉE	POIREAUX MIMOSA	ENTRÉE	TABOULE	ENTRÉE	MELON	ENTRÉE	FRIAND AU FROMAGE
PLAT		PLAT	PAELLA	PLAT	CROQUE MONSIEUR	PLAT	LASAGNES DU CHEF A LA BOLOGNAISE	PLAT	GRATIN D'OEUF DUR
					PAELLA VEGETARIENNE		CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE		LASAGNES VEGETALES DU CHEF
					SALADE VERTE				FROMAGE
FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
DESSERT		DESSERT	ILE FLOTTANTE	DESSERT	POIRE AU CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY	DESSERT	CONE A LA VANILLE	DESSERT	PASTEQUE

lundi 01 juin		mardi 02 juin		mercredi 03 juin		jeudi 04 juin		vendredi 05 juin			
Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Végétarien		Standard	Végétarien	Standard	Végétarien		
ENTRÉE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	ENTRÉE	PIZZA	ENTRÉE	MELON	ENTRÉE	SALADE D'OEUF DURS	ENTRÉE	PASTEQUE		
PLAT	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	PLAT	CHIPOLATAS	PLAT	NUGGETS DE BLE / KETCHUP	PLAT	POISSON MEUNIERE ET SON CITRON	PLAT	STEAK AU VEAU SAUCE ROQUEFORT	PLAT	STEAK VEGETAL
	GALETTE VEGETALE		LENTILLES				CORDON BLEU VEGETAL		SPAGHETTIS		
	POMMES DE TERRE VAPEUR		CAROTTES		SEMIOULE		BROCOLIS		FROMAGE		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		
DESSERT	GLACE A LA VANILLE ET AU CHOCOLAT	DESSERT	FRUIT DE SAISON	DESSERT	COMPOTE DE FRUITS	DESSERT	FRUIT DE SAISON	DESSERT	CREME DESSERT AU CHOCOLAT		

lundi 08 juin		mardi 09 juin		mercredi 10 juin		jeudi 11 juin		vendredi 12 juin			
Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Végétarien		Standard	Végétarien	Standard	Végétarien		
ENTRÉE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	ENTRÉE	BETTERAVES ROUGES ET POMMES	ENTRÉE	TOMATES VINAIGRETTE	ENTRÉE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	ENTRÉE	MELON		
PLAT	JAMBON BRAISE SAUCE BRUNE	PLAT	DOS DE CABILLAUD SAUCE AUX POIVRONS	PLAT	CORDON BLEU VEGETAL	PLAT	ROTI DE PORC AUX OLIVES	PLAT	BOULETTES AU BOEUF SAUCE AUX EPICES	PLAT	MERGUEZ VEGETALE
	NUGGETS DE BLE		FALAFELS				ROULE VEGETAL		COURGETTES		
	PATES		HARICOTS VERTS		PETITS POIS		PUREE DE POMMES DE TERRE		FROMAGE		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		
DESSERT	FLAN A LA VANILLE	DESSERT	PASTEQUE	DESSERT	LIEGEOIS A LA VANILLE	DESSERT	COMPOTE DE FRUITS	DESSERT	DONUTS AU CHOCOLAT		