



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus élémentaire

Menus du 12 octobre au 11 décembre 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 conditionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs dans un contexte d'approvisionnement difficile sur certains produits."



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.

	lundi 12 octobre			mardi 13 octobre			mercredi 14 octobre			jeudi 15 octobre			vendredi 16 octobre	
	RENCONTRES DU GOÛT			RENCONTRES DU GOÛT			RENCONTRES DU GOÛT			RENCONTRES DU GOÛT			RENCONTRES DU GOÛT	
	Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Végétarien			Standard	Végétarien		Standard	Végétarien
ENTRÉES	SALADE COMPOSÉE		ENTRÉES	TABOULÉ		ENTRÉES	POTAGE DE COURGES		ENTRÉES	OEUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	
	OU			OU			OU			OU			OU	
	SALADE D'ENDIVES ET NOIX			SAUCISSON A L'AIL			BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE			SALADE COLESLAW			CÉLERI RÉMOULADE	
PLAT	AIGUILLETES DE POULET À L'INDIENNE	QUENELLES NATURES À L'INDIENNE	PLAT	BOULETTES AU VEAU À LA NORMANDE	OMELETTE	PLAT	COUSCOUS VÉGÉTARIEN CHIMICHURRI		PLAT	LASAGNES AU BOEUF	LASAGNES AUX LÉGUMES	PLAT	JAMBON BRAISÉ	CORDON BLEU VEGETAL
	COTES DE BLETTES			BROCOLIS						PUREE DE POMMES DE TERRE				
	BLÉ			POMMES NOISETTES						HARICOTS VERTS				
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
DESSERTS	NAPPÉ AU CARAMEL		DESSERTS	FRUITS DE SAISON		DESSERTS	YAOURT AROMATISÉ		DESSERTS	COMPOTES DE FRUITS		DESSERTS	MUFFINS AU CHOCOLAT DU CHEF	
	OU						OU						OU	
	FLAN CHOCOLAT						FROMAGE BLANC LOCAL AUX FRUITS						CORBEILLE DE DE FRUITS	

	lundi 19 octobre			mardi 20 octobre			mercredi 21 octobre			jeudi 22 octobre			vendredi 23 octobre	
	Vacances scolaires			Vacances scolaires			Vacances scolaires			Vacances scolaires				
	Végétarien			Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien
ENTRÉES	POTAGE DE TOMATES ET VERMICELLES		ENTRÉES	SALADE VERTE AUX CROUTONS		ENTRÉES	CAROTTES RÂPÉES		ENTRÉES	PIZZA À LA NAPOLITAINE		ENTRÉES	SALADE COLESLAW	
	OU			OU			OU						OU	
	MACÉDOINE DE LÉGUMES			SALADE VERTE ET SURIMI			SALADE COMPOSÉE						CÉLERI RÉMOULADE	
PLAT	OMELETTE AUX HERBES		PLAT	CHIPOLATAS GRILLÉES	ROULÉ VÉGÉTAL	PLAT	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	FALAFELS	PLAT	ESCALOPE DE POULET AU THYM	NUGGET DE BLÉ	PLAT	PÂTES À LA BOLOGNAISE	PÂTES À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE
	POMMES DE TERRE			BROCOLIS			FRITES			HARICOTS BEURRE				
	CHOUX DE BRUXELLES			RIZ			JARDINIÈRE DE LÉGUMES			BOULGOUR				
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
DESSERTS	GLACES		DESSERTS	FRUITS DE SAISON		DESSERTS	POIRE CHOCOLAT CHANTILLY		DESSERTS	FRUITS DE SAISON		DESSERTS	DONUTS AU SUCRE	
							OU							
							CORBEILLE DE FRUITS							

	lundi 26 octobre			mardi 27 octobre			mercredi 28 octobre			jeudi 29 octobre			vendredi 30 octobre	
	Vacances scolaires			Vacances scolaires			Vacances scolaires			Vacances scolaires			Vacances scolaires	
	Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Végétarien			Standard	Végétarien		Standard	Végétarien
ENTRÉES	CAROTTES RÂPÉES ET CIBOULETTE		ENTRÉES	NEMS AUX LÉGUMES		ENTRÉES	OEUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉES	SALADE COMPOSÉE		ENTRÉES	POTAGE DE POTIRON	
	OU						OU			OU				
	CONCOMBRES VINAIGRETTE						BETTERAVES MIMOSA			SALADE D'ENDIVES			MOUSSE DE FOIE ET SON CORNICHON	
PLAT	HACHIS PARMENTIER	PARMENTIER VÉGÉTARIEN	PLAT	PORC AU CARAMEL	GALETTE VÉGÉTALE	PLAT	NUGGETS DE BLÉ		PLAT	PÂTES À LA CARBONARA	PÂTES À LA CARBONARA VÉGÉTALE	PLAT	POISSON MEUNIÈRE SAUCE FAÇON PAELLA	BOULETTES VÉGÉTALES
				LÉGUMES SAUTÉS			POÊLÉE DE LÉGUMES						POIREAUX BÉCHAMEL	
				NOUILLES			SEMOULE						RIZ	
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
DESSERTS	FROMAGE BLANC LOCAL AUX FRUITS		DESSERTS	FRUITS DE SAISON		DESSERTS	FRUITS DE SAISON		DESSERTS	BROWNIE DU CHEF ET CRÈME ANGLAISE		DESSERTS	NAPPÉ AU CARAMEL	
	OU									OU			OU	
	YAOURT AROMATISÉ									PARIS BREST			FLAN À LA VANILLE	



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus élémentaire

Menus du 12 octobre au 11 décembre 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 conditionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs dans un contexte d'approvisionnement difficile sur certains produits."



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.

	lundi 02 novembre			mardi 03 novembre			mercredi 04 novembre			jeudi 05 novembre			vendredi 06 novembre	
	Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Végétarien	Standard		Végétarien	
ENTRÉES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS		ENTRÉES	FRIAND AU FROMAGE		ENTRÉES	SALADE COMPOSÉE		ENTRÉES	POTAGE DE LÉGUMES		ENTRÉES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	
	OU			OU			OU			OU				
	SALADE VERTE ET DÉS DE JAMBON			CRÊPE AU FROMAGE			SALADE D'AVOCATS			CÉLERI RÉMOULADE			BETTERAVES ROUGES	
PLAT	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	BOULETTES VÉGÉTALES À LA CRÈME	PLAT	JAMBON BRAISÉ SAUCE BRUNE	LENTILLES	PLAT	NUGGETS DE POISSON	GALETTE VÉGÉTALE	PLAT	GRATIN D'OEUF DURS AUX BROCOLIS		PLAT	MERGUEZ	ROULÉ VÉGÉTAL GOÛT MERGUEZ
	PÂTES			CAROTTES			FRITES			POMMES VAPEUR			SEMOULE	
	HARICOTS PLATS			PERLES DE BLÉ			HARICOTS VERTS			FROMAGE			LEGUMES COUSCOUS	
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
DESSERTS	COMPOTES DE FRUITS		DESSERTS	FRUITS DE SAISON		DESSERTS	ÉCLAIR À LA VANILLE		DESSERTS	YAOURT AROMATISÉ		DESSERTS	GLACES	
							OU			OU				
							ÉCLAIR AU CHOCOLAT			FROMAGE BLANC LOCAL AU SUCRE				

	lundi 09 novembre			mardi 10 novembre			mercredi 11 novembre			jeudi 12 novembre			vendredi 13 novembre	
	Standard	Végétarien		Standard	Végétarien			Standard		Végétarien	Standard		Végétarien	
ENTRÉES	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON		ENTRÉES	FEUILLETÉ AU FROMAGE		ENTRÉES			ENTRÉES	SALADE VERTE FROMAGÈRE		ENTRÉES	ÉMINCÉ DE CHOU BLANC AUX RAISINS VINAIGRETTE	
	OU			OU			OU			OU				
	CHOU ROUGE VINAIGRETTE			PÂTÉ DE FOIE ET SON CORNICHON			SALADE D'ENDIVES ET NOIX			DUO DE BETTERAVES ROUGES, MACÉDOINE DE LÉGUMES ET OEUF DUR				
PLAT	SAUCISSE	ROULÉ VÉGÉTAL	PLAT	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	OEUF DURS GRATINÉS	PLAT	FÉRIÉ		PLAT	ÉMINCÉ DE PORC À LA DIJONNAISE	GALETTE VÉGÉTALE	PLAT	NUGGETS DE POISSON	NUGGETS DE BLÉ
	HARICOTS VERTS			PURÉE DE POMMES DE TERRE			BROCOLIS			PÂTES				
	RIZ			CHOUX DE BRUXELLES			BOULGOUR			SALSIFIS				
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE BLANC LOCAL	
DESSERTS	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		DESSERTS	FRUITS DE SAISON		DESSERTS			DESSERTS	GÂTEAU À L'ANANAS ET AU CARAMEL DU CHEF		DESSERTS	COMPOTES DE FRUITS	
	OU									OU				
	LIÉGEOIS À LA VANILLE									CORBEILLE DE FRUITS				

	lundi 16 novembre			mardi 17 novembre			mercredi 18 novembre			jeudi 19 novembre			vendredi 20 novembre	
	Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Végétarien	
ENTRÉES	SALADE COLESLAW		ENTRÉES	VELOUTÉ DE BUTTERNUT		ENTRÉES	SALADE DE MÂCHE		ENTRÉES	CÉLERI VINAIGRETTE		ENTRÉES	CRÊPE AU FROMAGE	
	OU			OU			OU			OU			OU	
	BETTERAVES ROUGES ET CROUTONS			SALADE COMPOSÉE			SALADE D'ENDIVES			CAROTTES RAPEES			SALADE DE PÂTES	
PLAT	SAUTÉ DE PORC	GALETTE VÉGÉTALE	PLAT	CORDON BLEU	CORDON BLEU VÉGÉTAL	PLAT	ANNEAUX DE CALAMARS SAUCE CRÈME	PÂTES SAUCE FROMAGÈRE	PLAT	SAUTÉ DE BOEUF	FALAFELS	PLAT	OMELETTE	
	PETITS POIS			PRINTANIÈRE DE LÉGUMES			PÂTES			SEMOULE			BROCOLIS	
	HARICOTS BLANC À LA TOMATE			QUINOA			POÊLÉE FORESTIÈRE			LÉGUMES COUSCOUS			POMMES DE TERRE SAUTÉES	
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
DESSERTS	YAOURT AROMATISÉ		DESSERTS	FRUITS DE SAISON		DESSERTS	ÎLE FLOTTANTE		DESSERTS	TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF		DESSERTS	FRUITS DE SAISON	
	OU						OU			OU				
	FROMAGE BLANC LOCAL AUX FRUITS						CRÈME DESSERT AU CARAMEL			PARIS BREST				



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus élémentaire

Menus du 12 octobre au 11 décembre 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 conditionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs dans un contexte d'approvisionnement difficile sur certains produits."

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.

	lundi 23 novembre			mardi 24 novembre			mercredi 25 novembre			jeudi 26 novembre			vendredi 27 novembre	
	Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Végétarien	
ENTRÉES	OEUF MAYONNAISE		ENTRÉES	CÉLERI RÉMOULADE		ENTRÉES	POTAGE DE COURGETTES ET KIRI		ENTRÉES	FRIAND AU FROMAGE		ENTRÉES	PIZZA AU FROMAGE	
	OU			OU			OU							
	RILLETTE DE POISSON DU CHEF			CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE			SALADE À L'EMMENTAL ET NOIX			SAUCISSON A L'AIL ET SES CONDIMENTS				
PLAT	AIGUILLETES DE POULET AU THYM	OMELETTE	PLAT	PÂTES À LA BOLOGNAISE	PÂTES À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE	PLAT	CHIPOLATAS	ROULÉ VÉGÉTAL	PLAT	SAUTÉ DE VOLAILLE	HARICOTS BLANC À LA TOMATE	PLAT	NUGGETS DE BLÉ	
	PETITS POIS CAROTTES						HARICOTS BEURRE			RIZ			BROCOLIS	
	POMMES ROSTIS						BOULGOUR			CAROTTES AU CURRY			COQUILLETES	
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
DESSERTS	FRUITS DE SAISON		DESSERTS	YAOURTS AUX FRUITS		DESSERTS	NAPPÉ AU CARAMEL		DESSERTS	BROWNIE DU CHEF ET SA CRÈME ANGLAISE		DESSERTS	FRUITS DE SAISON	
				OU			OU			OU				
				PETITS SUISSES AROMATISÉ			FLAN À LA VANILLE			CORBEILLE DE FRUITS				

	lundi 30 novembre			mardi 01 décembre			mercredi 02 décembre			jeudi 03 décembre			vendredi 04 décembre	
	Standard	Végétarien		Végétarien			Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien
ENTRÉES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS		ENTRÉES	BETTERAVES ROUGES		ENTRÉES	CAROTTES RÂPÉES		ENTRÉES	CONCOMBRES VINAIGRETTE		ENTRÉES	SALADE DE RIZ	
	OU			OU			OU			OU			OU	
	SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS			POTAGE DE LÉGUMES			DUO DE SALADES			SALADE COMPOSÉE			SALADE PIÉMONTAISE	
PLAT	SAUTÉ DE PORC À L'ESTRAGON	FALAFELS	PLAT	OMELETTE AU FROMAGE		PLAT	NUGGETS DE POULET	NUGGETS DE BLÉ	PLAT	BOULETTES AU VEAU AUX CHAMPIGNONS	BOULETTES VÉGÉTALES	PLAT	POISSON À LA BORDELAISE	ÉMINCÉ VÉGÉTAL KEBAB
	CHOUX-FLEURS AU FROMAGE			POMMES DE TERRE			BROCOLIS			SEMOULE			HARICOTS VERTS	
	POMMES VAPEUR			ÉPINARDS À LA CRÈME			PÂTES			LÉGUMES COUSCOUS			LENTILLES A LA TOMATE	
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	
DESSERTS	FLAN AU CHOCOLAT		DESSERTS	CRÈME DESSERT AU CARAMEL		DESSERTS	COMPOTES DE FRUITS		DESSERTS	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF		DESSERTS	FRUITS DE SAISON	
	OU			OU			OU			OU				
	FLAN À LA VANILLE			CRÈME DESSERT PRALINE			CORBEILLE DE FRUITS							

	lundi 07 décembre			mardi 08 décembre			mercredi 09 décembre			jeudi 10 décembre			vendredi 11 décembre		
	Standard	Végétarien		Végétarien			Standard	Végétarien		Standard	Végétarien		Standard	Végétarien	
ENTRÉES	SALADE VERTE		ENTRÉES	PIZZA AU FROMAGE		ENTRÉES	POTAGE DE LÉGUMES		ENTRÉES	SALADE COLESLAW		ENTRÉES	QUICHE AU FROMAGE DU CHEF		
	OU						OU			OU			OU		
	CÉLERI RÉMOULADE						SALADE COMPOSÉE ET FONDS D'ARTICHAUT			SALADE DU PECHEUR			CERVELAS ET SES CONDIMENTS		
PLAT	RÔTI DE VOLAILLE AU JUS	PÂTES SAUCE FROMAGÈRE	PLAT	BOULETTES VÉGÉTALES		PLAT	POISSON MEUNIERE SAUCE A	OEUFS DURS	PLAT	LASAGNES DE BOEUF	LASAGNES DE LÉGUMES	NUGGETS VEGETARIEN	JAMBON BLANC	FALAFELS	
	PÂTES			CAROTTES À LA CRÈME DE CURRY			GNOCCHIS						CHOUX-FLEURS		
	POÊLÉE CAMPAGNARDE			POMMES DE TERRE AU PAPRIKA			ÉPINARDS À LA CRÈME						POMMES DE TERRE RISSOLÉES		
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE		
DESSERTS	COMPOTES DE FRUITS		DESSERTS	FRUITS DE SAISON		DESSERTS	GLACES		DESSERTS	YAOURT AROMATISÉ		DESSERTS	FRUIT DE SAISON		
										OU					
										FROMAGE BLANC AUX FRUITS					