



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
ENTRÉES	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'OEUFS DURS		SAUTE DE POULET AU LAIT DE COCO	MERGUEZ VEGETARIENNE	GRILLADE DE PORC	CURRY DE POIS CHICHES	BOULETTES AU VEAU	BOULETTES VEGETARIENNES	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	
DESSERTS	FRUIT DE SAISON		GLACE		MOUSSE A LA NOIX DE COCO		COMPOTE DE FRUITS		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		VELOUTE DE TOMATES VERMICELLES		SALADE VERTE		SALADE DE POMMES DE TERRE		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	STEAK HACHE AU VEAU	PANE FROMAGER	TARTIFLETTE DU CHEF	TARTIFLETTE VEGETARIENNE	QUENELLES NATURES		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	
DESSERTS	COMPOTE DE FRUITS		BEIGNET AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		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		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	JAMBON BRAISE	SAUCE CREME CHAMPIGNONS ET FROMAGE	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	
DESSERTSS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		DESSERTSS	FRUIT DE SAISON		DESSERTSS	COMPOTE DE FRUITS		DESSERTSS	FRUIT DE SAISON	
	OU										
	YAOURT AROMATISE										

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



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus du 23 février au 17 avril 2026

Choix des maternelles



lundi 16 mars		mardi 17 mars		mercredi 18 mars		jeudi 19 mars		vendredi 20 mars	
Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	Standard	Végétarien	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		OU
	SALADE D'OEUF DUR		SALADE D'ARTICHAUTS		SALADE VERTE ET CROUTONS		CAROTTES A L'ORANGE		CREPE AU JAMBON
PLAT	PATES A LA BOLOGNAISE	PLAT	ROTI DE PORC AUX HERBES	PLAT	BOULETTES AU VEAU SAUCE AU PAPRIKA	PLAT	STEAK VEGETARIEN	PLAT	POISSON PANE
	PATES A LA BOLOGNAISE VEGETARIENNE		EGRENE VEGETAL SAUCE CHAMPIGNONS		NUGGETS VEGETALS		FRITES		BOULETTES VEGETARIENNES
			HARICOTS VERTS		PETITS POIS ET CAROTTES		BROCOLIS		CHOUX-FLEURS
			PUREE DE POMMES DE TERRE		SEMOULE				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		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	PLAT	OMELETTE	PLAT	PILONS DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	PLAT	SAUTE DE PORC A LA GRAINES DE MOUTARDE	PLAT	POISSON PANE ET SON KETCHUP
	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC		POMMES DE TERRE RISSOLEES		BOULETTES VEGETALES		STEAK VEGETAL		NUGGETS DE BLE
	BOULGOUR		CAROTTES AU PAPRIKA		POELEE DE LEGUMES		PATES		PETITS POIS
	HARICOTS PLATS				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 CARAMEL
	OU		OU						OU
	NAPPE CARAMEL		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	PLAT	BOULETTES VEGETARIENNES	PLAT	ROTI DE PORC	PLAT	HACHIS PARMENTIER	PLAT	BRANDA DE POISSON BLANC
	MERGUEZ VEGETAL		LEGUMES COUSCOUS		SAUCE CREME CHAMPIGNONS ET FROMAGE		PARMENTIER VEGETARIEN		BRANDA DE VEGETARIENNE
	FRITES		SEMOULE		COURGETTES				
	HARICOTS VERTS				PENNES				
FROMAGE	FROMAGE	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		
							FROMAGE BLANC AUX FRUITS		



Menus du restaurant scolaire de Rosières près Troyes

Menus du 23 février au 17 avril 2026

Choix des maternelles



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		ENTRÉES	SALADE VERTE ET CROUTONS	ENTRÉES	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	ENTRÉES	SALADE COLESLAW	ENTRÉES	PIZZA
			OU		OU		OU		
			SALADE DE MACHE ET DES DE JAMBON		CONCOMBRES A LA BULGARE		SALADE COMPOSEE		
PLAT	LUNDI DE PÂQUES	PLAT	CHIPOLATAS	PLAT	STEAK HACHE AU POIVRE	PLAT	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	PLAT	FILET DE POISSON A LA PROVENCALE
			SAUCISSE VEGETARIENNE		EGRENE VEGETAL SAUCE TOMATE		FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC		BOULETTES VEGETALES
			POMMES DE TERRE		POMMES DE TERRE RISSOLEES		POELEE DE COURGETTES		SEMOULE
			BROCOLIS AU BEURRE		PUREE DE CAROTTES		RIZ		LEGUMES COUSCOUS
FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
DESSERTS		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
	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	PLAT	STEAK HACHE AU VEAU SAUCE TOMATE	PLAT	OMELETTE AUX HERBES	PLAT	ROTI DE PORC AUX OLIVES	PLAT	POISSON MEUNIERE
	EGRENE VEGETAL		STEAK VEGETARIEN		HARICOTS VERTS		BOLOGNAISE VEGETARIENNE		NUGGETS VEGETARIENS
	RIZ		BROCOLIS		POMMES NOISETTES		TORTIS		DUO DE COURGETTES
	GRATIN DE CHOUX-FLEURS		GRATIN DAUPHINOIS				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.