

Menus du 7 mai au 06 juillet 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIÈRES PRÈS TROYES

Menus végétariens

Légende : **Chronique Culinnaire**

Recette du Chef



lundi 07 mai	lundi 08 mai	mercredi 09 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
Céleri sauce citron Omelette à l'hermental Tortille au beurre Rondelé Fruit de saison	Victoire de 1945 	Salade au choucroute gratiné Poêlée de légumes et Gratin dauphinois / Riz Six de Savoie Banane, chocolat chaud et chantilly	Ascension 	Carottes râpées à l'orange Quenelle nature aux olives Frites Brie Nappé au caramel

lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
Pizza au fromage Œufs durs à la béchamel Gratin déparnards Petit suisse Fruit de saison	Pastèque Quinoa en gratin et légumes du maraicher Morbier Poire au chocolat	Murhin basque au coulis de tomates Duo de Haricots rouges et Haricots verts parillés Chanteneige Mousse à la noix de coco	Melon Choux de Bruxelles à la tomate et la tomate Semoule au beurre Gouda Fruit de saison	Tomates mozzarella Pavé fromager Carottes à la crème de curry Choucroute Glace

lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
Salade et œufs croquants Coco à la crème et Haricots verts Gouda Glace	Betteraves mijosées Spaghettie à la bolognaise de légumes Camembert Fruit de saison	Quiche au Fromage Gratin de bouillottes et Petits pois / carottes aux amandes Tartare Fruit de saison	Concombres vinaigrés Parmentier de potiron et lentilles Tomme noire Compote et sa galette	Salade de pâtes Quinoa et brocolis à la béchamel et noix de cajou Fromage blanc Fruit de saison

lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
Pastèque Omelette piperade Pommes noisettes Edam Compote de fruits et son sablé	Salade composée Duo de pois chiches et Poêlée campagne Camembert Œufs à la neige	Concombre vinaigré Cassiolette de Lentilles et prinzantier de légumes Tartare Abricots et son coulis	Melon Quenelle nature à la normande Petite pois à l'ail Bûche de chèvre Gâteau ananas et caramel	Feuilleté au fromage Riz créole et poêlée de légumes aux noix Yaourt nature Fruit de saison

lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
Lundi de Pentecôte 	Pommes de terre en salade Œufs durs sauce aurore Ratatouille Emmental Fruit de saison	Salade composée Gratin de blattes, Pommes de terre au four et reblochon aux oignons Saint Moret Yaourt aromatisé	Salade de parmentier Pavé fromager Gratin de chou-fleurs Choucroute Entremets à la vanille	Radis roses et son beurre Brandade de légumes et pois cassés Petit suisse Paris-Brest

lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
Croque-Monsieur végétarien Fricassée d'haricots rouges et Ratatouille Saint Neaire Fruit de saison	Melon Gratin de blattes Frites Petit suisse Compote de fraises	Pastèque Omelette au fromage Brocolis au beurre Vache qui rit Choux à la crème	Radis roses et son beurre Farfalle au tohu et épinards à la crème Samosa Fruit de saison	Salade composée Tarte au fromage Chips/ salade Fromage Glace

lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
Salade de riz Fricassée d'haricots rouges et sa Printanier de légumes Cantalou Fruit de saison	Salade de tomates Quenelles nature aux fines herbes Pommes risolées Vache qui rit Cocktail de fruits	Salade mixte Poêlée de Haricots plats au beurre et semoule à la provençale Edam Surprise de Fraises au poivre secchuan	Terrine de légumes Curry de légumes couscous et son Riz pilaf Yaourt nature Fruit de saison	Salade à l'hermental Cassiolette de lentilles et Duo de courgettes Tomme de Savoie Glace

lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	mercredi 04 juillet	jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
Betteraves vinaigrées Lasagnes végétariennes Fromage blanc Fruit de saison	Feuilleté au fromage Pois cassés et Courgettes à l'ischalote Coulommiers Fruit de saison	Melon Duo de Haricots blancs à la tomate et haricots verts Six de Savoie Petite suisses aux fruits	Pastèque Gratin de Choux-fleurs et quinoa Brie Moeux aux Trambouzes et poivre blanc	Salade de tomates à la teta Omelette au fromage Purée de patates douces Cheddar Glace

lundi 04 juin	mardi 05 juin	mercredi 06 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
Salade verte Gratin de Bouillottes aux petites légumes Saint Paulin Entremets au chocolat	Œufs durs sauce mousseline Cœurs de blé et Haricots beurre au tohu et sauce baillie Fromage blanc Gaufre au sucre	Melon Couscous végétarien (pois chiche) Carré Grosjean Fruit de saison	Duo de crudités Haricots cocos à la crème et Brocolis aux oignons Cheddar Marmelade de fruits	Betteraves en salade Pâtes au fromage et légumes méridionaux Rondelé Fruit de saison