

Menus du 14 octobre 2024 au 10 janvier 2025



RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 14 octobre	Végétarien	mardi 15 octobre	Végétarien	mercredi 16 octobre	Végétarien	jeudi 17 octobre	Végétarien	vendredi 18 octobre	Végétarien
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	SAUCISSON A L'AIL	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE COURGES	POTAGE DE COURGES	TABOULE	TABOULE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE
AIGUILLETES DE POULET A L'INDIENNE	QUENELLES	PAUPIETTE DE VEAU	POMMES NOISETTES	SAUTE DE PORC AUX OLIVES	COCOS A LA TOMATE	PANE FROMAGER	PANE FROMAGER	PARMENTIER	PARMENTIER
BLE	BLE	PETITS POIS CAROTTES	PETITS POIS CAROTTES	FRITES	FRITES	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS	DE POISSON	DE LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
NAPPE CARAMEL	NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
lundi 21 octobre	Végétarien	mardi 22 octobre	Végétarien	mercredi 23 octobre	Végétarien	jeudi 24 octobre	Végétarien	vendredi 25 octobre	Végétarien
POTAGE DE TOMATES ET VERMICELLES	POTAGE DE TOMATES ET VERMICELLES	SALADE VERTE ET SURIMI	SALADE VERTE	CELERI REMOULADE	CELERI REMOULADE	PIZZA	PIZZA	SALADE COLESLAW	SALADE COLESLAW
OMELETTE AUX HERBES	OMELETTE AUX HERBES	CHIPOLATAS GRILLEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	BOEUF BOURGUIGNON	FALAFELS	ESCALOPE DE POULET AU THYM	POMMES RISSOLEES	PATES A LA	PATES A LA
POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE	BROCOLIS	BROCOLIS	FRITES	FRITES	DUO DE HARICOTS	DUO DE HARICOTS	BOLOGNAISE	BOLOGNAISE DE LENTILLES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACE	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ANANAS CHOCOLAT CHANTILLY	ANANAS CHOCOLAT CHANTILLY	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	DONUTS AU SUCRE	DONUTS AU SUCRE
lundi 28 octobre	Végétarien	mardi 29 octobre	Végétarien	mercredi 30 octobre	Végétarien	jeudi 31 octobre	Végétarien	vendredi 01 novembre	Végétarien
CREPE AU FROMAGE	CREPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE	CAROTTES RAPEES CIBOULETTE	MOUSSE DE FOIE	PIZZA	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	TOUSSAINT	TOUSSAINT
PORC AU CARAMEL	NOUILLES	HACHIS	PARMENTIER	POISSON PANE	NUGGETS DE BLE	PATES A LA	PATES A LA		
LEGUMES SAUTEES	LEGUMES SAUTEES	PARMENTIER	DE LEGUMES	POEELE DE LEGUMES	POEELE DE LEGUMES	CARBONARA	CARBONARA VEGETARIENNE		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BROWNIE ET CREME ANGLAISE	BROWNIE ET CREME ANGLAISE		

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.

Menus du 14 octobre 2024 au 10 janvier 2025



RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 04 novembre	Végétarien	mardi 05 novembre	Végétarien	mercredi 06 novembre	Végétarien	jeudi 07 novembre	Végétarien	vendredi 08 novembre	Végétarien
SALADE AUX CROUTONS	SALADE AUX CROUTONS	FRIAND AU FROMAGE	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE ET BETTERAVES ROUGES	SALADE VERTE ET BETTERAVES ROUGES
ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	BOULETTES VEGETALES	STEAK DE VEAU	STEAK VEGETAL	FILET DE POISSON A LA CREME	HARICOTS VERTS	GRATIN D'OEUF DUR	GRATIN D'OEUF DUR	ROTI DE PORC	LEGUMES COUSCOUS
FRITES	FRITES	CAROTTES	CAROTTES	PATES	PATES	AUX BROCOLIS	AUX BROCOLIS	SEMOULE	SEMOULE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ECLAIR	ECLAIR	FROMAGE BLANC AU SUCRE	FROMAGE BLANC AU SUCRE	GLACE	GLACE
lundi 11 novembre	Végétarien	mardi 12 novembre	Végétarien	mercredi 13 novembre	Végétarien	jeudi 14 novembre	Végétarien	vendredi 15 novembre	Végétarien
ARMISTICE 1945	ARMISTICE 1945	POTAGE DE POTIRON	POTAGE DE POTIRON	SALADE VERTE FROMAGERE	SALADE VERTE FROMAGERE	PATE DE FOIE	FEUILLETE AU FROMAGE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE
		BOULETTE DE BOEUF	BOULETTES SOJA TOMATES	SAUTE DE POULET AU CURRY	OEUFS DURS GRATINES	PAUPIETTE DE VEAU	BOULGOUR	NUGGETS DE POISSON	NUGGETS DE BLE
		HARICOTS VERTS A L'AIL	HARICOTS VERTS A L'AIL	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS	BROCOLIS	PATES	PATES
		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		FLAN VANILLE	FLAN VANILLE	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	GATEAU AU CHOCOLAT	GATEAU AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS
lundi 18 novembre	Végétarien	mardi 19 novembre	Végétarien	mercredi 20 novembre	Végétarien	jeudi 21 novembre	Végétarien	vendredi 22 novembre	Végétarien
SALADE COLESLAW	SALADE COLESLAW	VELOUTE DE BUTTERNUT	VELOUTE DE BUTTERNUT	SALADE DE MACHE	SALADE DE MACHE	CELERI VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE PIEMONTAISE	SALADE PIEMONTAISE
SAUTE DE PORC	BOULGOUR	CORDON BLEU	CROQUE VEGETAL	POISSON PANE	QUINOA	SAUTE DE BOEUF	LEGUMES COUSCOUS	ROTI DE PORC	OMELETTE
PETITS POIS	PETITS POIS	PATES ET FROMAGE RAPE	PATES ET FROMAGE RAPE	POEELE FORESTIERE	POEELE FORESTIERE	SEMOULE	SEMOULE	BROCOLIS	BROCOLIS
FROMAGE	FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE	FRUITS FRAIS	FRUITS FRAIS	ILE FLOTTANTE	ILE FLOTTANTE	PARIS BREST	PARIS BREST	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

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.

Menus du 14 octobre 2024 au 10 janvier 2025



RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 25 novembre	Végétarien	mardi 26 novembre	Végétarien	mercredi 27 novembre	Végétarien	jeudi 28 novembre	Végétarien	vendredi 29 novembre	Végétarien
SAUCISSON A L'AIL ET SES CONDIMENTS	PIZZA	CELERI REMOULADE	CELERI REMOULADE	POTAGE DE COURGETTES ET KIRI	POTAGE DE COURGETTES ET KIRI	OEUF MAYONNAISE	OEUF MAYONNAISE	TABOULE	TABOULE
AIGUILLETES DE POULET AU THYM	POMMES ROSTIS	PATES A	PATES A	CHIPOLATAS	BOULGOUR	SAUTE DE VOLAILLE	CAROTTES AU CURRY	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	COQUILLETES
PETITS POIS CAROTTES	PETITS POIS CAROTTES	LA BOLOGNAISE	LA BOLOGNAISE VEGETARIENNE	HARICOTS BEURRE	HARICOTS BEURRE	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	BROCOLIS EN GRATIN	BROCOLIS EN GRATIN
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GRILLE AUX POMMES DU CHEF	GRILLE AUX POMMES DU CHEF	BROWNIE ET SA CREME ANGLAISE	BROWNIE ET SA CREME ANGLAISE	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS
lundi 02 décembre	Végétarien	mardi 03 décembre	Végétarien	mercredi 04 décembre	Végétarien	jeudi 05 décembre	Végétarien	vendredi 06 décembre	Végétarien
SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE VERTE AUX CROUTONS	BETTERAVES ROUGES	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE RIZ	SALADE DE RIZ	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	CAROTTES RAPEES
SAUTE DE PORC AU CURRY	PATES	OMELETTE AU FROMAGE	OMELETTE AU FROMAGE	NUGGETS DE POULET	NUGGETS DE BLE	STEAK DE VEAU SAUCE POIVRE	LEGUMES COUSCOUS	POISSON PANE	PANE FROMAGER
GRATIN DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	GRATIN DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE	BROCOLIS	BROCOLIS	SEMOULE	SEMOULE	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES	COMPOTE DE POMMES	ECLAIR AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	CREME DESSERT VANILLE
lundi 09 décembre	Végétarien	mardi 10 décembre	Végétarien	mercredi 11 décembre	Végétarien	jeudi 12 décembre	Végétarien	vendredi 13 décembre	Végétarien
SALADE VERTE	SALADE VERTE	CERVELAS ET SES CONDIMENTS	PIZZA FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	SALADE COLESLAW	SALADE COLESLAW	CREPE AU FROMAGE	CREPE AU FROMAGE
ROTI DE VOLAILLE AU JUS	POEELE CAMPAGNARDE	BOULETTES DE VEAU	BOULETTES SOJA TOMATE	FILET DE POISSON SAUCE ANETH	LENTILLES	LASAGNES	LASAGNES	JAMBON BLANC	FALAFELS
PATES	PATES	GRATIN D'EPINARDS	GRATIN D'EPINARDS	RIZ	RIZ	DE BOEUF	DE LEGUMES	FRITES	FRITES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACE	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	COMPOTE DE POMMES	YAOURT AROMATISE	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 contionné aux livraisons conformes de nos fournisseurs dans un contexte d'approvisionnement difficile sur certains produits.

Menus du 14 octobre 2024 au 10 janvier 2025



RESTAURANT SCOLAIRE DE ROSIERES PRES TROYES

lundi 16 décembre	Végétarien	mardi 17 décembre	Végétarien	mercredi 18 décembre	Végétarien	jeudi 19 décembre	Végétarien	vendredi 20 décembre	Végétarien
SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE	RILLETTE DE THON	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	TARTE AU FROMAGE	TARTE AU FROMAGE	REPAS DE NOEL	REPAS DE NOEL
BOULETTES VEGETALES	BOULETTES VEGETALES	CHIPOLATAS	PUREE DE POMMES DE TERRE	STEAK HACHE DE VEAU	POEELE DE LEGUMES	SAUTE DE VOLAILLE	TORTILLA		
SPAGHETTIS A LA TOMATE	SPAGHETTIS A LA TOMATE	HARICOTS BEURRE	HARICOTS BEURRE	POMMES DE TERRE RISSOLEES	POMMES DE TERRE RISSOLEES	PETITS POIS CAROTTES	PETITS POIS CAROTTES		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		
lundi 23 décembre	Végétarien	mardi 24 décembre	Végétarien	mercredi 25 décembre	Végétarien	jeudi 26 décembre	Végétarien	vendredi 27 décembre	Végétarien
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE POMMES DE TERRE	FERMETURE	FERMETURE	NOEL	NOEL	SALADE COLESLAW	SALADE COLESLAW	SALADE DE RIZ	SALADE DE RIZ
PILONS DE POULET	RIZ					DOS DE COLIN	SEMOULE	ROTI DE PORC SAUCE AUX HERBES	BOULETTES VEGETARIENNES
LEGUMES RATATOUILLE	LEGUMES RATATOUILLE					GRATIN DE BROCOLIS	GRATIN DE BROCOLIS	FRITES	FRITES
FROMAGE	FROMAGE					FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON					COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
lundi 06 janvier	Végétarien	mardi 07 janvier	Végétarien	mercredi 08 janvier	Végétarien	jeudi 09 janvier	Végétarien	vendredi 10 janvier	Végétarien
BETTERAVES ROUGES	BETTERAVES ROUGES	POTAGE DE TOMATES ET VERMICELLES	POTAGE DE TOMATES ET VERMICELLES	OEUF MIMOSA	OEUF MIMOSA	SALADE FROMAGERE	SALADE FROMAGERE	PIZZA	PIZZA
RAVIOLIS	RAVIOLIS AU	STEAK HACHE DE VEAU	STEAK VEGETAL	NUGGETS DE POISSON	NUGGETS VEGETARIEN	CHIPOLATAS	RIZ	SAUTE DE VOLAILLE	QUINOA
A LA VIANDE	FROMAGE	FRITES	FRITES	PRINTANIERE DE LEGUMES	PRINTANIERE DE LEGUMES	LENTILLES	LENTILLES	HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS CHOCOLAT	ENTREMETS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

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.