

Midi - Restaurant Scolaire de Rosières en Santerre

Menu du Lundi 24 Février au Vendredi 28 Février 2025

| Lundi 24 Février | Mardi 25 Février | Mercredi 26 Février | Jeudi 27 Février | Vendredi 28 Février |
|------------------|--------------------------------------|--|-------------------------------|--|
| Coleslaw | Céleri rave sauce rémoulade | Taboulé d'Hiver | Potage butternut et mimolette | Salade verte , Vinaigrette |
| Bolognaise | tortilla aux oignons | Bruschetta au jambon gratinée béchamel | Sauté de poulet aux olives | Filet de hoki MSC , Sauce orientale |
| Tortis | Choux-fleurs en gratin Riz créole | Salade verte | Frites Carottes braisées | Légumes couscous Semoule , Sauce tomate |
| Petit moulé | Tomme noire | Emmental | Camembert | Bûchette au lait mélange |
| Fruit de saison | Compote pommes bananes | Fruit de saison | Gâteau au yaourt du chef | Liégeois chocolat |



Midi - Restaurant Scolaire de Rosières en Santerre

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

| Lundi 3 Mars | Mardi 4 Mars | Mercredi 5 Mars | Jeudi 6 Mars | Vendredi 7 Mars |
|------------------------------|--|-----------------------------------|----------------------------|--|
| Panais râpé sauce mayonnaise | Radis noir râpé sauce rémoulade | Baguette façon pizza du chef | Velouté aux choux-fleurs | Céleri rave sauce rémoulade |
| Hachis Parmentier du chef | Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes | Jambon braisé | Mac'and'cheese au cheddar | Filet de merlu MSC , Sauce ciboulette Boulettes à l'agneau |
| Salade verte | Petits pois aux oignons Riz Madras | Haricots verts à l'ail Semoule | Brunoise de légumes | Quinoa BIO au beurre Brocolis aux oignons |
| Vache picon | Mimolette | Tomme grise | Édam | Camembert |
| Fruit de saison | Crème Caramel du chef | Blanc manger | Crumble aux pommes du chef | Compote de poires |

Midi - Restaurant Scolaire de Rosières en Santerre

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

| Lundi 10 Mars | Mardi 11 Mars | Mercredi 12 Mars | Jeudi 13 Mars | Vendredi 14 Mars |
|------------------------------------|---|---|--------------------------|---|
| Friand au fromage | Carottes râpées , Vinaigrette | Salade de lentilles | | Salade de pommes de terre, cornichons et persil |
| Steak haché de poulet | Omelette à la ciboulette | Sauté de bœuf , Sauce poivre | | Gratiné de la mer au colin MSC |
| Haricots beurre à l'ail Semoule | Riz créole Champignons en persillade | Petits pois aux oignons Pommes de terre rôties au thym | | Choux-fleurs en gratin Boulgour |
| Tartare ail et fines herbes | Tomme blanche | Édam | Assortiments de fromages | Buchette de Chèvre |
| Fruit de saison | Liégeois vanille | Fromage blanc à la compote , Speculoos | | Fruit de saison |

Midi - Restaurant Scolaire de Rosières en Santerre

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

| Lundi 17 Mars | Mardi 18 Mars | Mercredi 19 Mars | Jeudi 20 Mars | Vendredi 21 Mars |
|-------------------------------------|--|----------------------------|-----------------------------|--|
| Radis , Beurre | Haricots rouges au maïs , Vinaigrette | Salade de blé et mimolette | Potage Saint Germain | Saucisson à l'ail , Cornichons |
| Saucisses de Strasbourg | Normandin au veau | Sauté de poulet Tex Mex | Tortellini ricotta épinards | Filet de colin MSC , Sauce à la crème |
| Lentilles vertes Carottes vapeur | Purée de pommes de terre et courgettes | Semoule Piperade | Salade verte | Fondue d'épinards à l'ail Torsades |
| Mimolette | Gouda | Camembert | Yaourt sucré | Bleu |
| Fruit de saison | Yaourt aromatisé | Fruit de saison | Crumble aux pommes du chef | Fruit de saison |



Midi - Restaurant Scolaire de Rosières en Santerre

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

| Lundi 24 Mars | Mardi 25 Mars | Mercredi 26 Mars | Jeudi 27 Mars | Vendredi 28 Mars |
|--|--|--|---------------------------|---|
| Duo de mortadelle et rosette | Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil | Feuilleté à la viande | Wrap au thon et crudités | Chou rouge aux pommes , Vinaigrette à la ciboulette |
| Poulet basquaise | Quiche normande | Rôti de dinde | Bœuf haché à la hongroise | Colin MSC meunière |
| Semoule au beurre Ratatouille du chef | Pommes de terre boulangère | Purée de patates douces Choux-fleurs rôtis au paprika | Riz à la tomate | Frites Salade verte |
| Tomme noire | Dès de mimolette | Bûchette au lait mélange | Yaourt nature | Brie |
| Yaourt aromatisé LOCAL | Crème dessert au caramel | Fruit de saison | Cake aux poires | Fruit de saison |

Midi - Restaurant Scolaire de Rosières en Santerre

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

| Lundi 31 Mars | Mardi 1 Avril | Mercredi 2 Avril | Jeudi 3 Avril | Vendredi 4 Avril |
|---------------------------------|---|---|------------------------------------|--|
| Crêpe au fromage | Concombres sauce bulgare | Radis , Beurre | Cornet de jambon à la russe | Betteraves à l'échalote , Vinaigrette |
| Jambon braisé | Chili végétarien au soja BIO | Cuisse de poulet rôtie aux herbes | Calamars à la romaine | Boulettes à la Catalane (Boles de picolat) |
| Carottes façon Vichy Semoule | Riz | Petits pois au jus Patates douces rôtie aux thym | Pommes de terre vapeur Brocolis | Penne Gratin de courgettes |
| Petit moulé | Camembert | Tomme blanche | Édam | Assortiments de fromages |
| Fruit de saison | Fromage blanc à la confiture de fraises | Riz au lait | Crème dessert pralinée du chef | Salade de fruits du chef |