

Menus Mandres les roses



Semaine du 01 au 05 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce curry</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p><u>Fromage fondu ail et fines herbes</u></p> <p>Fromage nature à tartiner</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>PN</p>	<p>Melon BIO </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce brune (carottes, oignons)</p> <p>***</p> <p>Carottes et riz</p> <p>***</p> <p>Chou chocolat noisette </p> <p>Chou à la crème vanille </p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>***</p> <p>Salade de pâtes milanaise (olive, origan et poivrons) </p> <p>***</p> <p><u>Yaourt aromatisé BIO</u> </p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Filet de colin au jus d'herbes </p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO  et blé</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Gorgonzola AOP </p> <p>***</p> <p><u>Compote pomme fraise allégée en sucre</u></p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>
<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Jus multifruit</i></p> <p><i>Petit fromage frais nature et sucre</i></p>		<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Fromage blanc et sucre</i></p>	<p><i>Pain et pâte à tartiner</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Pain et beurre</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Mandres les roses



Semaine du 08 au 12 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p><u>Tomates et vinaigrette à la moutarde</u></p> <p>***</p> <p>Chili con carne</p> <p>***</p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Glace à l'eau </p>	<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Tajine marocaine végétarienne et semoule  (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p><u>Comté AOP</u> </p> <p>Livarot AOP </p> <p>***</p>	<p><u>Concombre BIO</u>  et vinaigrette crémeuse</p> <p>Iceberg BIO  et vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce printanière</p> <p>***</p> <p>Petit pois, et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme banane </p>	<p>Salade de riz aux olives noir</p> <p>***</p> <p>Cubes de colin sauce oseille  </p> <p>***</p> <p>Duo d'haricots verts et haricots beurre et coquillettes</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Champignons à la crème</p> <p><u>Haricots verts et vinaigrette à la moutarde</u></p> <p>***</p> <p>Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carottes et riz</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>
<p><i>Pain et miel</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Céréales au maïs soufflé</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Compote de pomme</i></p>	<p><i>Crêpe au chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Jus de pomme</i></p> <p><i>Fromage blanc fruité</i></p>	<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait</i></p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Mandres les roses



Semaine du 15 au 19 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre sauce ravigote		Radis beurre		
***	***	***	***	***
Cuisse de poulet LR  au jus d'herbes	Omelette aux fines herbes	Rôti de bœuf froid	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Colin pané au riz soufflé  
***	***	***	***	***
Poêlée champêtre (haricot vert, champignon, tomate, aubergine) et Pommes de terre persillées	Courgettes BIO  et penne	Purée de pommes de terre	(plat complet)	Légumes ratatouille et riz
***	***	***	***	***
	<u>Brie</u>		Pont l'Eveque AOP 	<u>Fromage blanc nature et sucre</u>
***	Tomme blanche	***	<u>Saint nectaire AOP</u> 	Fromage blanc fruité
Fruit	***	<u>Compote pomme banane</u> allégée en sucre	Fruit	Fruit
Fruit	Clafoutis aux cerises	Compote pomme allégée en sucre	Fruit	Fruit
<i>Pain et pâte à tartiner</i>	<i>Pain au lait</i>	<i>Pain et beurre</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Céréales pétales au maïs doré</i>
<i>Lait</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit</i>	<i>Petit fromage frais aux fruits</i>	<i>Lait</i>
<i>Compote pomme</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Jus multifruit</i>	<i>Compote pomme fraise</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Mandres les roses



Semaine du 22 au 26 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<u>Concombre</u> et vinaigrette à la moutarde		Navets rémoulade
***	Melon	Iceberg et vinaigrette à la moutarde	***	Coleslaw
Bolognaise sauce tomate	***	***	***	***
***	Emincé de dinde LR 	Sauté de veau BIO 	Dauphinois de courgettes et pommes de terre 	Cubes de saumon 
Fusili BIO 	***	***	***	***
***	Petits pois et pommes de terre persillées	Carottes au curry et riz 	(Plat complet)	Epinards à la bechamel et torsades
<u>Comté AOP</u> 	***	***	***	***
Munster AOP 	Carré	***	<u>Yaourt</u> aromatisé BIO 	***
***	<u>Buchette aux lait mélanchés</u> (laits de chèvre et vache)	***	Yaourt nature nature BIO 	***
Fruit	***	<u>Dessert lacté saveur vanille et nappé</u> caramel 	***	***
Fruit		Dessert lacté saveur chocolat	Smoothie poire pomme ananas	Glace à l'eau 
<i>Mini roulé framboise</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Petit beurre</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i>	<i>Pain et beurre</i>
<i>Jus pomme</i>	<i>Fruit</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>
<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Lait</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Mandres les roses



Semaine du 29 Juillet au 02 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	<u>Taboulé</u>	Coquillettes sauce cocktail 		
***	Salade piémontaise	***	***	*** 
Nuggets de poulet 	Sauté de bœuf sauce au thym	Filet de colin sauce marseillaise 	Pizza au fromage 	Riz epinards, curry , pois chiche
***	***	***	***	***
Frites	Courgettes et blé	Haricots verts et pommes de terre persillées	Salade verte BIO 	(plat complet)
***	***	***	***	***
<u>Pont l'Eveque AOP</u> 			Fromage blanc nature et sucre	Camembert
Saint nectaire AOP 			<u>Fromage blanc fruité</u>	<u>Bleu</u>
***	***	***	***	***
	Fruit	Fruit		<u>Compote pomme abricot allégée en sucre</u>
	fruit	fruit	Cake coco et pépites de chocolat	Compote pomme allégée en sucre
<i>Pain et miel</i>	<i>Biscuits nappé chocolat</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Madeleine</i>	<i>Pain et beurre</i>
<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>
<i>Yaourt à boire</i>	<i>Compote pomme ananas</i>	<i>Petit fromage frais nature et sucre</i>	<i>Compote pomme fraise</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Mandres les roses



Semaine du 05 au 09 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos et sucre		<i>Repas froid</i>	
***	***	Melon BIO 	***	***
Escalope de dinde LR  sauce curry	<u>Coleslaw</u> 	Sauté de bœuf BIO  sauce brune (carottes, oignons)	Jambon blanc * SP : Jambon de dinde	Filet de colin au jus d'herbes 
***	Riz Korma végétarien, brunoise provençale et petit pois	***	***	***
Purée de pommes de terre BIO 	(plat complet)	Carottes et riz	Salade de pâtes milanaise (olive, origan et poivrons) 	Courgettes BIO  et blé
***	***	***	***	***
<u>Fromage blanc nature et sucre</u>			Yaourt aromatisé BIO 	<u>Cantal AOP</u> 
Fromage blanc fruité			Yaourt nature BIO  et sucre	Gorgonzola AOP 
***	Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel	***	***	***
Fruit BIO 	<u>Dessert lacté saveur chocolat</u>	<u>Chou chocolat noisette</u> 	Fruit	Compote pomme fraise allégée en sucre
Fruit BIO 		Chou à la crème vanille 	Fruit	<u>Compote pomme allégée en sucre</u>
<i>Pain et bâton de chocolat</i>	<i>Madelaine</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Céréales au maïs soufflé</i>	<i>Pain et beurre</i>
<i>Jus multifruit</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Fromage blanc et sucre</i>	<i>Fruit</i>	<i>Jus d'orange</i>
<i>Petit fromage frais nature et sucre</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Petit fromage frais aux fruits</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Mandres les roses



Semaine du 12 au 16 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p><u>Tomates</u> et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Chili con carne</p> <p>***</p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Glace à l'eau </p>	<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Tajine marocaine végétarienne  et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Comté AOP </p> <p><u>Livarot AOP</u> </p> <p>***</p>	<p><u>Concombre BIO</u>  et vinaigrette crémeuse</p> <p>Iceberg BIO  et vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce printanière</p> <p>***</p> <p>Petit pois, et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme banane </p>	<p>Férié</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p><u>Haricots verts</u> et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carottes et riz</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>
<p><i>Pain et miel</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Palet breton</i></p> <p><i>Compote pomme</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Crêpe au chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>		<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait</i></p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Mandres les roses



Semaine du 19 au 23 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre sauce ravigote		Radis beurre		
***	***	***	***	***
Cuisse de poulet LR  au jus d'herbes	Filet de limande sauce curry	Rôti de bœuf froid	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Colin pané au riz soufflé  
***	***	***	***	***
Poêlée champêtre (haricot vert, champignon, tomate, aubergine) et Pommes de terre persillées	Courgettes BIO  et penne	Purée de pommes de terre	(plat complet)	Légumes ratatouille et riz
***	***	***	***	***
	<u>Brie</u>		<u>Pont l'Eveque AOP</u> 	Fromage blanc nature et sucre
***	Tomme blanche	***	Saint nectaire AOP 	<u>Fromage blanc fruité</u>
***	***	***	***	***
Fruit		Glace à l'eau 	Fruit	Fruit
Fruit	Clafoutis aux cerises		Fruit	Fruit
<i>Pain et pâte à tartiner</i>	<i>Pain au lait</i>	<i>Pain et beurre</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Céréales pétales au maïs doré</i>
<i>Lait</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit</i>	<i>Petit fromage frais aux fruits</i>	<i>Lait</i>
<i>Compote pomme</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Jus multifruit</i>	<i>Compote pomme fraise</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Mandres les roses



Semaine du 26 au 30 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<u>Concombre</u> et vinaigrette à la moutarde		<u>Navets rémoulade</u>
	Melon	Iceberg et vinaigrette à la moutarde		Coleslaw
***	***	***	***	***
Bolognaise sauce tomate	Emincé de dinde LR 	Sauté de veau BIO 	Dauphinois de courgettes et pommes de terre 	Cubes de saumon 
***	***	***	***	***
Fusili BIO 	Petits pois et pommes de terre persillées	Carottes au curry et riz 	(Plat complet)	Epinards à la bechamel et torsades
***	***	***	***	***
Comté AOP 	Carré		<u>Yaourt</u> <u>aromatisé BIO</u> 	
<u>Munster AOP</u> 	Buchette aux lait mélanchés (laits de chèvre et vache)		Yaourt nature nature BIO 	
***	***	***	***	***
Fruit		<u>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</u>		
Fruit		Dessert lacté saveur chocolat	Smoothie poire pomme ananas	Glace à l'eau 
<i>Pain et confiture</i>	<i>Céréales au maïs soufflé</i>	<i>Petit beurre</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i>	<i>Pain et beurre</i>
<i>Jus pomme</i>	<i>Fruit</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>
<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Lait</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

