

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes BIO  et vinaigrette à l'huile de noix et fromage de brebis		<b>Galette des Rois</b>	Pommes de terre  et vinaigrette au pesto rouge
	Endives BIO  et vinaigrette à l'huile de noix et fromage de brebis		Iceberg et vinaigrette à la moutarde	Pois chiche  et vinaigrette au pesto rouge
***	***	***	***	***
Emincé de dinde LR sauce aigre douce	Sauté de bœuf BIO sauce orientale	Beaufilet de hoki sauce curry	Jambon de dinde	Nuggets de blé
***	***	***	***	***
Chou fleur et riz pilaf	Semoule BIO  et courgettes	Coquillettes et fromage râpé et carottes	Purée de patate douce et pommes de terre	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets) et gnocchis
***	***	***	***	***
Cantal AOP		Yaourt aux fruits		Fromage frais de campagne nature et sucre
Saint Nectaire AOP		Yaourt nature et sucre		Fromage frais de campagne nature et confiture
***	***	***	***	***
Fruit	Crème dessert saveur vanille BIO	Fruit	Galette frangipane	
Fruit		Fruit		
Petit beurre	Céréales riz soufflé cacao	Génoise roulée myrtille	Pain et miel	Pain et bâton de chocolat
Petit fromage frais nature et sucre	Lait	Jus de raisin	Fruit	Lait
Fruit	Fruit	Petit fromage frais nature et sucre	Yaourt à boire	Jus de pomme

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

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



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe carottes et cumin		Carottes râpées BIO  et vinaigrette aux agrumes et dés d'emmental	Epinards jeunes pousses et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP
***	***	***	Endives BIO  et vinaigrette aux agrumes et dés d'emmental	Iceberg et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP
Pennes semi-complètes BIO  et fromage râpé et sauce tomate, lentilles façon bolognaise	Rôti de veau au jus	Cuisse de poulet LR  sauce moutarde	Saucisse de Strasbourg * SP : Saucisse de volaille	Pavé de colin crumble pain d'épices
***	***	***	***	***
(plat complet)	Pommes de terre quartier avec peau	Courgette BIO  et riz créole	Lentilles de Mondreville  et brocolis	Carottes BIO  pommes de terre persillées
***	***	***	***	***
Camembert	Petit fromage frais aux Fruits	Edam		
Fromage frais le carré	Petit fromage frais nature et sucre	Saint Paulin		
***	***	***	***	***
Fruit				
Fruit		Banane topping chocolat	Smoothie pomme, mandarine, miel	Beignets framboise
Pain et beurre	Céréales mais soufflé au miel	Madeleine	Pain et confiture	Pain et miel
Fromage blanc et miel	Lait	Yaourt nature et sucre	Fruit	Fruit
Jus d'orange	Purée pomme abricot	Fruit	Yaourt aromatisé	Lait

° 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 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Agrumes</b>
		Panais rémoulade aux pommes	Betteraves sauce façon Voronoff (crème moutarde) <sup>N</sup>	Chou chinois et vinaigrette aux agrumes <sup>N</sup>
***	***	Céleri rémoulade	***	***
Omelette BIO 	Merlu sauce basilic 	Jambon de dinde	Rôti de bœuf	Aiguillette de poulet sauce cantadou et agrumes
***	***	Torsades et fromage râpé et chou fleur	Riz et lentilles à l'indienne (épices tandoori) et haricots beurre <sup>N</sup>	***
Petits pois mijotés BIO 	Brocolis et semoule	***	***	Purée de potiron
***	***	Crème dessert saveur chocolat	Fruit BIO 	***
Pont l'Evêque AOP 	Fruit BIO 	Crème dessert saveur vanille	Fruit BIO 	Gâteau mandarine cacao 
Gorgonzola AOP 	Fruit BIO 			
***				
Purée de pomme banane BIO 				
Purée pomme BIO 				
Pain et bâton de chocolat	Barre bretonne	Pain et confiture	Palmier	Pain et beurre
Petit fromage frais nature et sucre	Lait	Fruit	Lait	Fruit
Fruit	Purée pomme poire	Fromage blanc fruité	Purée de pomme	Yaourt à boire

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

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



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de chou fleur	Endives BIO et vinaigrette au miel et dés de fromage de brebis	Soupe de légumes (carottes, poireau, navet, pomme de terre)		Crêpe à l'emmental
***	Carottes BIO et vinaigrette au miel et dés de fromage de brebis	***	***	***
Tajine émincé de dinde LR sauce poire, miel, cumin	Pois chiche, épinards, curry et Fusilli BIO et fromage râpé	Hachis parmentier au bœuf BIO	Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert	Pilon de poulet jus aux herbes
***	***	***	***	***
Carottes au cumin et semoule	(plat complet)	Salade verte BIO	Haricots verts et riz	Boulgour BIO aux petits légumes
***	***	***	***	***
Fruit	Purée de pomme coing	Entremets pistache	Yaourt nature BIO et sucre	***
Fruit	Purée de pomme		Yaourt aux fruits BIO	Fromage blanc nature et miel
			Fruit BIO	
			Fruit BIO	
Céréales aux pétales dorées	Biscuit tablette de chocolat	Pain d'épice	Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner
Lait	Fruit	Fruit	Fromage blanc nature et sucre	Petit fromage frais et sucre
Purée pomme fraise	Yaourt nature et sucre	Lait	Purée pomme pruneau	Jus de raisin

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

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





Semaine du 03 au 07 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	C'EST LA FÊTE	Vendredi
<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP </p> <p>Carottes et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre et poêlée champêtre (haricots verts, aubergine, champignons)</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme poire BIO </p> <p>Purée de pomme BIO </p>	<p>***</p> <p>Crispidor à l'emmental  </p> <p>***</p> <p>Carottes confites et semoule</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Epinards branche BIO à la crème et penne et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté à la fraise à boire</p>	<p>Tartinade potiron, fromage frais, ciboulette </p> <p>***</p> <p>Tartiflette de porc * SP : Tartiflette de dinde</p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p><b>Chandeleur</b></p> <p>Iceberg et vinaigrette balsamique</p> <p>***</p> <p>Colin meunière </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>***</p> <p>Crêpe et pâte à tartiner</p>	
<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Palet breton</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Cookies pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme banane BIO </p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	

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

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



Semaine du 10 au 14 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Choux bicolores et vinaigrette à la ciboulette et dés d'emmental	***	***	Iceberg et vinaigrette à la ciboulette	Epinards jeunes pousses et vinaigrette à l'huile de noix et dés de cantal AOP
Tortilla plancha (omelette aux pommes de terre et oignons)	Sauté de dinde LR sauce poivron miel	Rôti de bœuf	Carottes râpées et vinaigrette à la ciboulette	Endives et vinaigrette à l'huile de noix et dés de cantal AOP
Haricots verts	Carottes et Semoule	Fusilli BIO et fromage râpé et courgettes	Aiguillette poulet sauce champignons crème	Pavé de colin nappé à la napolitaine
	Fromage frais de campagne nature et confiture	Coulommiers BIO	Purée de pommes de terre et choux de Bruxelles	Haricot beurre et riz pilaf
	Fromage frais de campagne nature et sucre	Camembert BIO		
Purée pomme fraise	Fruit BIO	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Tarte clafoutis poire chocolat
Purée pomme	Fruit BIO	Fruit		
Gaufre	Pain et miel	Céréales au riz soufflé au cacao	Pain et beurre	Pain et confiture
Yaourt aux fruits	Faisselle nature et sucre	Compote pomme fraise	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Fruit	Jus d'orange	Lait	Fruit	Lait

° 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 17 au 21 Février 2024 - Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***	Chou chinois et vinaigrette à la moutarde	Ssoupe légumes et tomate	Carottes râpées BIO et vinaigrette à la framboise et dés d'emmental
Chili sin carne	Cuisse de poulet LR sauce moutarde	Chou rouge et vinaigrette à la moutarde		Céleri râpée BIO et vinaigrette à la framboise et dés d'emmental
***	***	Jambon de dinde	Steak haché de bœuf sauce poivrade	Nuggets de poisson (davicroquettes) 
Riz BIO	Carottes et lentilles vertes	Coquillettes semi complètes BIO et fromage râpé et Légumes ratatouille	Pommes de terre smile	Purée de patate douce et pommes de terre
***	***			***
Bleu d'Auvergne AOP	Petit fromage frais nature et sucre			
Pont l'Evêque AOP	***			***
Fruit BIO	Brownie	Liégeois saveur vanille	Fruit BIO	Smoothie poire et miel
Fruit BIO			Fruit BIO	
Petit beurre	Pain et bâton de chocolat	Biscuit sablé coco	Pain et confiture	Pain et beurre
Lait	Fruit	Fruit	Lait	Fruit
Purée pomme ananas	Yaourt aux fruits	Fromage blanc fruité	Purée pomme coing	Yaourt à boire

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

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



Semaine du 24 au 28 Février - Vacances Scolaire Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Lasagnes à la provençale</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Purée pomme BIO</p> <p>Purée pomme banane BIO</p>	<p>Soupe brocolis mascarpone</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc * LR sauce aigre douce SP : Sauté de dinde sauce aigre douce</p> <p>***</p> <p>Brocolis et Semoule</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Yaourt nature BIO et confiture</p> <p>***</p>	<p>Cubes de saumon jus aux herbes</p> <p>***</p> <p>Courgettes et riz safrané</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Cuisse poulet rôti au jus</p> <p>***</p> <p>Purée choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage italien</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc BIO aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Mâche et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP</p> <p>Iceberg et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP</p> <p>***</p> <p>Boulettes de sarrasin et lentilles sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Torsades et fromage râpé et carottes</p> <p>***</p> <p>Entremet au chocolat</p>
<p>Brioche</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Cake fourré abricot</p> <p>Faisselle nature et confiture</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et confiture</p>

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

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

