



Menus Mandres les roses



Semaine du 03 au 07 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de légumes de tomate</p> <p>***</p> <p>Sauce de légumes façon Korma (carottes, petits pois, pommes de terre, aubergine) et Riz BIO</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Lasagnes bolognaises de bœuf</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau LR sauce marengo (tomate, champignons)</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO et brocolis</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p>	<p><b>Carnaval</b></p>  <p><b>Hot dog saucisse de volaille</b></p> <p>***</p> <p><b>Pommes de terre quartier avec peau et ketchup</b></p> <p>***</p> <p><b>Fromage fondu le carré</b></p>  <p><b>Beignet chocolat</b></p>	<p>Emincé de saumon sauce butternut et champignons</p> <p>***</p> <p>Carottes et purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Faisselle nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Céréales et maïs soufflé au miel</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme fraise</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 10 au 14 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri BIO  et vinaigrette framboise		Mâche et vinaigrette moutarde		
Endives BIO  et vinaigrette framboise		Coleslaw rouge  (carottes, chou rouge, mayonnaise)		
***	***	***	***	***
Bolognaise de bœuf	Omelette aux pommes terre, et oignons  (tortilla plancha)	Beaufilet de hoki sauce citron 	Pilon de poulet jus aux herbes	Tajine végétarien  (pois chiche, carottes) et Boulgour
***	***	***	***	***
Pennes et fromage râpé	Légumes du soleil (tomate, courgette, aubergine)	Haricots verts BIO  et Blé	Purée de pommes de terre et Choux de Bruxelles	(plat complet)
***	***	***	***	***
	Fromage de campagne nature et miel		Yaourt nature BIO  et confiture	Tomme blanche
***	***	***	***	***
	Fromage de campagne nature et sucre		Yaourt nature BIO  et sucre	Coulommiers
***	***	***	***	***
Purée pomme coing	Fruit BIO 	Cake à la carotte	Fruit BIO 	Smoothie pomme, banane et sirop d'érable 
Purée de pomme	Fruit BIO 		Fruit BIO 	
Pain et miel	Biscuit tablette de chocolat	Pain et beurre	Petit beurre	Pain et confiture
Fruit	Lait	Fruit	Yaourt à boire	Lait
Yaourt aromatisé	Purée pomme banane BIO 	Petit fromage blanc nature et sucre	Purée pomme coing	Fruit

° 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 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge BIO  et vinaigrette miel et moutarde		Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde et dés d'emmental	Salade de coquillettes pesto	Panais rémoulade aux pommes
Chou blanc BIO  et vinaigrette miel et moutarde		Salade verte BIO  et vinaigrette moutarde et dés d'emmental	Salade de pommes de terre et olives noires	Céleri rémoulade
***	***	***	***	***
Cuisse de poulet sauce kedjenou (tomate, aubergine)	Cubes de colin sauce crème	Bolognaise de canard et haricots blancs	Nuggets de blé et sauce fromage blanc, menthe, épices kebab	Rôti de bœuf
***		***	***	***
Petits pois mijotés	Pommes de terre persillées et haricots beurre	Riz BIO 	Carottes BIO 	Pâtes coudes et fromage râpé et mélange champignons
***	***	***	***	***
	Brie BIO 			Yaourt aux fruits BIO 
	Camembert BIO 			Yaourt nature BIO  et sucre
***	***	***	***	***
Mini chou vanille 	Fruit	Purée de pomme	Fruit BIO 	
Chou choco trésor 	Fruit	Purée de pomme coing	Fruit BIO 	
Pain et beurre	Pain au lait	Palmier	Pain et confiture	Pain et bâton de chocolat
Fruit	Yaourt aux fruits	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Fruit
Fromage blanc nature et sucre	Jus multifruit	Fruit	Jus de raisin	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 24 au 28 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe courgette vache qui rit et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Couscous végétale aux 5 légumes (carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri, pois chiches, raisins secs)</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO</p> <p><b>LES RECETTES VÉGÉTALES</b></p> <p>***</p> <p>Purée pomme fraise</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fromage frais de campagne nature et sucre</p> <p>Fromage frais de campagne nature et confiture</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Emincé de porc* LR jus aux herbes SP : rôti de de dinde jus aux herbes</p> <p>***</p> <p>Brocolis BIO et Riz BIO</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Chou blanc et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Iceberg et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Escalope de poulet LR au jus de viande</p> <p>***</p> <p>Courgettes et Boulgour</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Tomate concassée et chips de maïs</p> <p>***</p> <p>Poisson blanc façon meunière</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre et carottes</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p>
<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Biscuit sablé coco</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme banane BIO</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Faisselle nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Purée pomme poire</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 31 mars au 04 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Céleri râpé BIO  et vinaigrette miel et moutarde ancienne</p> <p>Chou rouge BIO  et vinaigrette miel et moutarde ancienne</p> <p>*** </p> <p>Œuf à la coque </p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>Yaourt nature BIO  et confiture</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce au thym</p> <p>***</p> <p>Lentilles de Mondreville  et Carottes</p> <p>***</p> <p>Purée pomme poire BIO </p> <p>Purée pomme BIO </p>	<p>Sauce aux légumes teriyaki  (carottes, champignons, haricot mungo, gingembre, huile de sésame)</p> <p>Et riz BIO </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc sucré</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Coleslaw et dès de cantal AOP </p> <p>Scarole et vinaigrette à la moutarde et dès de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Merlu sauce citron </p> <p>***</p> <p>Brocolis et Blé</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>
Palet breton	Pain et confiture	Génoise roulée myrtille	Pain et pâte à tartiner	Pain et beurre
Lait	Fruit	Faisselle nature et confiture	Lait	Fruit
Purée pomme pruneau	Petit fromage blanc nature et sucre	Jus multifruit	Purée pomme abricot	Yaourt aux fruits

° 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 07 au 11 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou chinois et vinaigrette à la moutarde et dés de fromage de brebis</p> <p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde et dés de fromage de brebis</p> <p> Pommes de terre et dés de colin à la portugaise (sauce à la tomate et poivron)</p> <p>(plat complet)</p> <p>Île flottante</p>	<p>***</p> <p>Coquillettes semi complète BIO et fromage râpé et sauce tomate, lentilles, égrené végétal et graine courge </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pilon de poulet au jus</p> <p>***</p> <p>Boulgour et courgettes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates BIO  et vinaigrette basilic</p> <p>Salade verte BIO  et vinaigrette basilic</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO  et haricots plats</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO  et confiture</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>***</p>	<p>Concombre  et fromage de brebis à la crème de paprika</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p> Colin pané au riz soufflé </p> <p>***</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>***</p> <p><b>Clafoutis aux pommes</b></p>
<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Biscuit nappé de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme pêche</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Petit fromage blanc nature et miel</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Gaufre</p> <p>Faisselle et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</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 14 au 18 avril - *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Céleri râpé BIO  et vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>***</p> <p></p> <p>Sauce crème et champignons</p> <p>***</p> <p>Macaronis semi complètes BIO  et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée pomme banane BIO </p> <p>Purée pomme BIO </p>	<p>Soupe potiron et vache qui rit</p> <p>***</p> <p></p> <p>Omelette</p> <p>***</p> <p>Haricots verts et Riz BIO </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Couscous de merguez, légumes et pois chiche</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Fromage blanc nature BIO  et sucre</p> <p>Fromage blanc BIO  aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre et vinaigrette moutarde</p> <p>Tomates et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p></p> <p>Nuggets de poisson blanc (davicrouquettes)</p> <p>***</p> <p>Epinards crème et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat 70</p> <p>Crème dessert saveur vanille 30</p>	<p>Mâche et vinaigrette balsamique et dès de cantal AOP </p> <p>Iceberg et vinaigrette balsamique et dès de cantal AOP </p> <p>***</p> <p></p> <p>Cuisse de poulet LR sauce moutarde</p> <p>***</p> <p>Lentilles vertes et carottes</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Petit fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Céréales riz soufflé cacao</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Faisselle nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt aromatisé</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 21 au 25 avril - Vacances scolaires Zone C



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Coleslaw</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Lasagnes végétariennes à la provençale</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Purée pomme</p> <p>Purée pomme pruneau</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce moutarde</p> <p>***</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Repas du Printemps</b></p> <p>Iceberg et billes de mozzarella et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Boulette de bœuf et mouton sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi complètes BIO et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Cake au chocolat</p>	<p>***</p> <p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>***</p> <p>Courgettes et Riz BIO</p> <p>***</p> <p>Fromage frais fouetté BIO</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>
	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Faisselle nature et confiture</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme</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 28 avril au 02 mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves et vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Raviolis au bœuf et à la dinde et fromage râpé</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Tomates et vinaigrette à la moutarde et dès d'emmental</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde et dès d'emmental</p> <p>*** </p> <p>Sauce légumes du sud et Boulgour</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille 30</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat 70</p>	<p>Concombre et vinaigrette aux herbes et dès de mimolette</p> <p>Iceberg et vinaigrette aux herbes et dès de mimolette</p> <p>*** </p> <p>Pavé de colin au crumble de pain d'épices</p> <p>***</p> <p>Brocolis et purée de pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Smoothie fraise banane </p>	<p>Férié</p>	<p></p> <p>Guacamole et chips de maïs</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi complètes BIO et fromage râpé et haricots plats </p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>
<p>Cookies pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme ananas</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>		<p>Pain et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme poire</p>

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

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

