

Menus Mandres les roses



Semaine du 05 au 09 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et vinaigrette moutarde et dès d'emmental	Céleri rémoulade		Férié	Melon
Coleslaw et dès d'emmental	Panais rémoulade			Pastèque
***	***	***		***
Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Dahl de lentilles corail et amandes et riz BIO	Emincé de dinde LR sauce paprika persil		Rôti de bœuf sauce thym
***	***	***		***
Carottes BIO	(Plat complet)	Coquillettes BIO semi-complètes et Brocolis		Semoule et légumes couscous
***	***	***		***
		Emmental		Yaourt aromatisé
		Gouda		Yaourt nature et sucre
		***		***
Purée pomme BIO	Mousse au chocolat°	Fruit BIO		
Purée pomme poire BIO		Fruit BIO		
Céréales au maïs soufflé miel	Pain et confiture	Pain	Pain et beurre	
Lait	Fruit	Fromage fondu vache qui rit	Fruit	
Fruit	Fromage blanc nature et sucre	Jus 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 (*)



Menus Mandres les roses



Semaine du 12 au 16 mai 2025

ODYSSÉE
DU
GOUT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pomme de terre et vinaigrette pesto rouge	Mâche et vinaigrette balsamique et dès d'emmental	Londres	Salade verte BIO et vinaigrette moutarde
	Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin)	Scarole et vinaigrette balsamique et dès d'emmental	Coleslaw	Tomates BIO et vinaigrette moutarde
***	***	***	***	***
Aiguillettes de poulet sauce curry	Chili sin carne et Boulgour	Emincé de porc* LR au jus d'herbes SP : Sauté de dinde sauce au jus d'herbes	Poisson blanc rounière sauce tartare	Sauce bolognaise de bœuf BIO
***	***	***	***	***
Riz BIO et carottes	(Plat complet)	Haricots plats et Blé	Frites	Penne BIO semi-complète
***	***	***	***	***
Cantal AOP	Petit fromage blanc nature et sucre			Yaourt BIO nature et confiture
Saint Nectaire AOP	Petit fromage blanc nature et miel		Carrot Cake	Yaourt BIO nature et sucre
***	***	***	***	***
Fruit		Purée pomme fraise		
Fruit		Purée pomme		
Pain et miel	Biscuit tablette chocolat	Pain d'épices	Pain et bâton de chocolat	Palmier
Fromage blanc fruité	Lait	Yaourt nature et sucre	Jus multifruit	Purée pomme fraise
Fruit	Purée pomme poire	Fruit	Fromage blanc nature et sucre	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 19 au 23 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon	Œuf dur sauce cocktail	Carottes râpées et vinaigrette framboise	Taboulé
***	***	***	Salade mélangée et vinaigrette framboise	***
Parmentier de colin (purée de pommes de terre)	Légumes Korma patate douce, edamame et coquillettes et fromage râpé	Sauté de bœuf sauce tomate	Cuisse de poulet LR sauce aigre douce	Omelette au fromage
***	***	***	***	***
(Plat complet)	(Plat complet)	Lentilles de Mondreville et carottes	Petits pois mijotés	Légumes du Soleil (Tomate, aubergine, courgette) et Torsades
***	***	***	***	***
Fromage blanc de campagne et sucre			Yaourt BIO nature et brisure de spéculos	
Fromage blanc de campagne et confiture			Yaourt BIO et sucre	
***	***	***	***	***
Fruit BIO	Purée pomme abricot	Fruit BIO		Fruit
Fruit BIO	Purée pomme	Fruit BIO		Fruit
Brioquette pépète chocolat	Pain et confiture	Madeleine	Pain et beurre	Pain et pâte à tartiner
Yaourt aromatisé	Fruit	Purée de pomme	Lait et poudre de cacao	Fromage blanc fruité
Jus de pomme	Yaourt à boire	Petit fromage frais nature et sucre	Fruit	Jus de raisin

° 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 mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette à la moutarde		Carotte râpée BIO et vinaigrette agrumes et dès de fromage de brebis	Férié	
***	***	Salade verte BIO et vinaigrette agrumes et dès de fromage de brebis		
Jambon blanc * SP : Jambon de dinde	Tajine marocain végétarien et semoule BIO (pois chiche, patate douce, carottes)	Dés de saumon sauce oseille		
***	***	***		
Purée de pomme de terre et haricots verts	(Plat complet)	Chou fleur et riz BIO		
***	***	***		
Eclair au chocolat	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc nature et confiture	Entremets pistache		
Pain et beurre	Céréales au riz soufflé cacao	Pain et confiture		
Fruit	Lait	Petit fromage frais aux fruits		
Lait	Purée pomme fraise	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 2 juin au 6 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Recette végétale	
		Coleslaw et dés d'emmental	Iceberg et vinaigrette aux agrumes	Pastèque
***	***	Pomelos et sucre	***	Melon
Poulet LR sauce basquaise	Cordon bleu de dinde	Filet de colin sauce curry	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Saucisse de Strasbourg* SP : Saucisse de volaille
***	***	***		***
Riz BIO et Brocolis	Carottes et Farfalles	Epinards branche et Pommes de terre persillées	***	Purée de patate douce
***	***	***	***	***
Fromage blanc et miel	Coulommiers			Yaourt nature BIO et sucre
Fromage blanc et sucre	Camembert			Yaourt nature BIO et confiture
***	***	***	***	***
Fruit BIO	Fruit BIO			
Fruit BIO	Fruit BIO	Gâteau fleur d'oranger	Glace à l'eau	
Madeleine	Pain et bâton de chocolat	Céréales au maïs soufflé miel	Biscuit tablette chocolat	Pain et confiture
Purée pomme abricot	Yaourt aromatisé	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Fruit
Lait	Jus multifruit	Fruit	Purée pomme	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 9 au 13 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié		Crêpe emmental	Salade verte BIO et vinaigrette basilic et dès de cantal AOP	Melon
	***	***	Tomates BIO et vinaigrette basilic et dès de cantal AOP	***
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Emincé de dinde LR sauce aigre douce	Rôti de bœuf	Cubes de colin au jus d'herbes
	***	***	***	***
	Haricots verts BIO	Petit pois carotte	Farfalles et Légumes ratatouille	Chou fleur
	***	***	***	***
	Fromage frais Cantafrais			
	Fromage frais nature			
	Fruit BIO	Fruit		
	Fruit BIO	Fruit	Entremet chocolat	Cake à la noix de coco
	Céréales pétales dorées	Pain	Palmier	Pain et pâte à tartiner
	Lait	Fromage à tartiner Kiri	Fromage blanc nature et sucre	Fruit
	Purée pomme fraise	Jus multifruit	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 16 au 20 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Chili sin carne et riz BIO	*** Pilon de poulet au jus d'herbes	Pastèque Melon *** Sauté de bœuf BIO sauce paprika	*** Saucisse chipolata * <i>SP : Merguez</i>	Tomate vinaigrette moutarde et dès d'emmental Salade verte et vinaigrette moutarde et dès d'emmental *** Cubes de saumon sauce citron
*** (Plat complet)	*** Chou de Bruxelles Et coquillettes	*** Semoule BIO et Légumes couscous	*** Purée de pomme de terre BIO et haricot beurre	*** Courgette BIO et Riz BIO
*** Fromage blanc de campagne et brisures de spéculos	*** Fromage frais tartare ail et fines herbes	***	*** Brie pointe BIO	***
*** Fromage blanc de campagne et sucre	*** Fromage frais demi sel	***	*** Camembert BIO	***
*** Fruit BIO	*** Fruit	*** Purée pomme pêche BIO	*** Smoothie fraise banane	*** Cake à la cannelle
*** Fruit BIO	*** Fruit	*** Purée pomme BIO	***	***
Briochette pépète chocolat Yaourt aromatisé Jus de pomme	Céréales au maïs soufflé Lait Purée pomme poire	Gaufrette vanille Fruit Yaourt à boire	Pain et bâton de chocolat Lait Purée pomme poire	Pain et beurre Fruit Lait et poudre de cacao

° 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 23 au 27 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Acras de morue </p> <p>Samoussa de légumes </p> <p>***</p> <p>Sauce tomate et lentilles façon bolognaise, et Pennes et fromage râpé </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon</p> <p>***</p> <p>Parmentier de colin et purée de pomme de terre </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Cake marbré chocolat</p>	<p>Salade verte et vinaigrette à l'huile de noix et dés de cantal AOP </p> <p>Epinards jeune pousse et vinaigrette à l'huile de noix et dés de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Poulet LR au jus d'herbes </p> <p>***</p> <p>Chou fleur et Blé</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde et dés de fromage de brebis </p> <p>Tomate BIO et vinaigrette moutarde et dés de fromage de brebis </p> <p>***</p> <p>Omelette BIO </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO et Boulgour </p> <p>***</p> <p>Tarte aux pommes BIO </p>	<p>***</p> <p>Nuggets de poisson blanc d'avicoquettes </p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Purée pomme banane BIO </p> <p>Purée pomme</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Jus de raisin</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit</p>

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

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



Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre et vinaigrette crémeuse et dès d'emmental	Melon		Au revoir les grands !
***	Tomate et vinaigrette crémeuse et dès d'emmental	Pastèque	***	Tartinade haricots rouges et épices mexicaines
Lasagnes bolognaise	Saucisse de Toulouse* <i>SP : Saucisse de volaille</i>	Sauce légumes du sud, fromage de brebis et boulgour	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce	Fish burger
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Lentilles vertes et carottes	(Plat complet)	Courgettes et blé	Pomme de terre quartier avec peau
***	***	***	***	***
Yaourt nature SIGY et sucre			Bûchette aux laits mélangés (lait de chèvre et vache)	
Yaourt nature SIGY et confiture			***	***
Fruit BIO	Crème dessert vanille	***	Fruit	Smoothie abricot pomme banane
Fruit BIO	Crème dessert chocolat	Glace à l'eau	Fruit	
Pain et confiture	Biscuit tablette de chocolat	Pain et bâton de chocolat	Quatre quart	Pain de mie et pâte à tartiner
Jus multifruit	Fruit	Fruit	Jus de pomme	Lait
Fromage blanc aux fruits	Lait	Yaourt à boire	Yaourt aromatisé	Fruit

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

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

