

Mandres Les Roses (Elémentaire)

Menus du 03/09/2018 au 07/09/2018



Menu de la semaine



Lundi

- Salade de tomates
- Salade verte
- vinaigrette à la provençale
-
- Bifteck haché charolais sauce tomate
- Potatoes
- Cantafrais
- Cantadou ail et fines herbes
-
- Mousse au chocolat au lait
-
- Limonade

—
Madeleine longue
Lait chocolaté

Mardi

- Betteraves rouges et maïs
- vinaigrette moutarde
- Macédoine mayonnaise
-
- Emincé de dinde sauce Kebab
- Semoule
-
- Camembert
- Coulommiers
-
- Fruit au choix

—
Baguette
Barre de chocolat
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Mercredi

- Crêpe au fromage
- Crêpe aux champignons
-
- Omelette nature
- Ratatouille et pommes de terre
-
- Cantal aop
- Saint Nectaire aop
-
- Fruit au choix

—
Baguette
Confiture de fraise
Jus d'orange

Judi

- Concombre local en rondelles
- vinaigrette à l'huile d'olive citron
-
- Rôti de boeuf cuit froid
- Printanière de légumes
-
- Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice
- Gaufre poudrée

—
Croissant
Fruit

Vendredi

- Salade de risetti aux petits légumes
- Salade de pomme de terre
-
- Poisson pané frais et quartier de citron
- Courgettes fraîches du chef Torti
-
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré
-
- Fruit au choix

—
Baguette
Petit Cotentin
Compote de pommes allégée en sucre

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres
La cantine pas nouvelle



Mandres Les Roses (Elémentaire)
Menus du 10/09/2018 au 14/09/2018



Menu de la semaine

Lundi

Concombre en cubes
 Salade de tomates et maïs
 vinaigrette moutarde

Quenelles nature sauce aurore

Riz

Gouda
 Saint Paulin

Flan au chocolat
 Flan à la vanille

Baguette
 Samos
 Fruit

Mardi

Rillettes de canard du chef

Marrite de colin mode honfleur
 (fruits de mer et sauce crème)

Haricots verts et PDT

Fourme d'ambert aop
 Pont l'Evêque aop

Fruit
 au choix

Baguette
 Miel
 Jus d'orange

Mercredi

Carottes râpées locales

Sauté de veau sauce des
 hortillons

Frites au four

Petit fromage frais aux fruits
 Petit fromage frais sucré

Pêches au sirop
 Morceaux d'ananas au sirop

Baguette viennoise
 Lait demi écrémé

Jeudi

**** Amuse-bouche: Céréales
 indiennes ****

Salade de céleri rave aux
 pommes

Salade iceberg
 vinaigrette moutarde à l'ancienne

Boulette boeuf charolais
 basquaise

Macaroni

Petit Moulé
 Petit Cotentin

Fromage blanc: pomme vanille

Marbré au chocolat
 Yaourt aromatisé

Vendredi

Salade de betteraves rouges
 Macédoine

vinaigrette moutarde

Pain de poisson (colin) du chef

Mayonnaise
 Salade verte

Edam
 Mimolette

Fruit
 au choix

Baguette
 Barre de chocolat
 Compote de pommes et cassis
 allégée en sucre

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations

Sogeres

La cantine pas nouvelle

Appellation d'Origine
 Protégée



Charolais



Plat du chef



Mandres Les Roses (Elémentaire) Menus du 17/09/2018 au 21/09/2018



Menu de la semaine



Lundi

Melon charentais
Melon Gallia

—

Saucisse de Strasbourg*
Franfort de volaille

—

Lentilles locales mijotées

—

Pointe de Brie
Carmembert

—

Crème dessert au chocolat

—

Pétale de blé au chocolat
Lait demi écrémé

Mardi

Salade de riz composée
Pommes de terre sauce moutarde
à l'ancienne

—

Sauté de dinde dijonnaise
(moutarde)

—

Petits pois mijotés
Pommes noisette

—

Fromage frais de campagne
Fromage blanc nature

—

Fruit
au choix

—

Baguette
Nutella

—

Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

Mercredi

Salade croquante de pommes et
oranges

—

Salade de tomates
vinaigrette au basilic

—

Sauté de boeuf sauce niçoise
Semoule

—

Tomme grise
Emmental

—

Couppelle de compote de pommes
et poires allégée en sucre
Couppelle de compote de pommes
et bananes allégée en sucre

—

Roulé framboise individuel
Fromage blanc nature
Dosette de sucre

Jeudi

Pâté de mousse de foie*
*Pâté de campagne**
et cornichon

—

Pâté de mousse de canard

—

Pavé de merlu sauce fines herbes
Bouquet de légumes et blé

—

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

—

Fruit
au choix

—

Baguette
Confiture de fraises
Jus d'orange

Vendredi

** Repas végétarien ** Menu
BIO**

—

 Salade coleslaw bio

—

 Veg - Chili sin carne bio
(haché végétal)

—

 Riz bio

—

 Edam bio

—

 Couppelle de purée de pommes
bio

—

Brioche en tranche
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

La cantine pas nouvelle



Mandres Les Roses (Elémentaire)
Menus du 24/09/2018 au 28/09/2018



Menu de la semaine



Lundi

Salade de tomates
 Salade iceberg
 vinaigrette moutarde

—

Nuggets de volaille
 Purée de choux de Bruxelles au
 fromage

—

Mimolotte
 Gouda

—

Glace petit pot vanille et fraise
 Glace petit pot vanille et chocolat

—

Baguette
 Confiture d'abricots
 Fromage blanc aromatisé

Mardi

Salade de haricots rouges et
 tomates comme un chili
 Salade de lentilles

—

Rôti de boeuf cuit au jus
 Carottes
 au persil
 Coquillettes

—

Petit Moulé ail et fines herbes
 Petit Moulé

—

Fruit
 au choix

—

Pain au chocolat
 Jus de pommes

Mercredi

Oeuf dur
 Mayonnaise dosette

—

Filet de lieu sauce tomate
 Boullgour

—

Yaourt nature sucré
 Yaourt aromatisé

—

Assiette de fruits d'automne
 (banane, mangue)

—

Gaufre poudrée
 Compote de pommes allégée en
 sucre

Jeudi

Les pas pareille

Salade de courgettes, tomate et
 ciboulette

—

Concombre en rondelles
 Vinaigrette au miel et moutarde à
 l'ancienne

—

Echine de porc* cuite au jus
 Rôti de dinde au jus
 Haricots verts
 au jus de légumes
 Flageolets au thym

—

Petit fromage frais sucré
 Petit fromage frais aux fruits

—

Baguette
 Gelée de groseille
 Lait demi écrémé

Vendredi

Salade de pâtes, échalote et
 poivrons

—

Salade de pomme de terre

—

Dés de poisson sauce citron
 Duo de courgettes jaune et verte
 Potatoes

—

Tomme blanche
 Coulommiers

—

Fruit
 au choix

—

Baguette
 et beurre
 Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
 Sogeres

la cantine pas possible



Plat du chef



Mandres Les Roses (Elémentaire)
Menus du 01/10/2018 au 05/10/2018



Menu de la semaine



Lundi

- Salade de betteraves rouges
- Macedoine mayonnaise
-
- Saucisse de Francfort *
- Francfort de volaille
- Lentilles locales mijotées
-
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré
-
- Fruit
- au choix
-
- Baguette
- Camembert
- Compte de poires allégée en sucre

Mardi

- Carottes râpées
- Salade Iceberg
- vinaigrette moutarde
-
- Gardiane de boeuf
- Brocolis et pâtes
-
- Fraïdou
- Camembert
-
- Couppelle de compote de pommes allégée en sucre
- Couppelle de compote de pommes et bananes allégée en sucre
-
- Baguette
- Miel
- Lait demi écrémé

Mercredi

- Boullgour, concombre, tomate et coriandre
- Taboulé
- vinaigrette moutarde
-
- Sauté de dinde sauce au thym
- Printanière de légumes
-
- Edam
- Tomme grise
-
- Fruit
- au choix
-
- Quatre quart
- Jus de pommes

Jedi

- ** Amuse-bouche: Mousse de thon, betterave au fromage frais **
- Chou chinois
- Salade de tomates
- vinaigrette aux herbes
-
- Pain de viande (boeuf charolais) du chef
- Riz
- Fromage des Pyrénées
- Gouda
-
- Crème dessert chocolat de la
- Baguette viennoise
- Fruit

Vendredi

- Saucisson à lail*
- Cervelas*
- et cornichon
-
- Dés de poisson sauce fines herbes
- Galantine de volaille
- Ratatouille à la niçoise et blé
-
- Fromage blanc aromatisé
- Fromage blanc nature
-
- Fruit
- au choix
-
- Baguette
- Confiture d'abricots
- Peit fromage frais aux fruits

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

La cantine pas nouvelle



Mandres Les Roses (Elémentaire)

Menus du 08/10/2018 au 12/10/2018



Menu de la semaine



Lundi

Les épices au menu

- Brisures de chou fleur
- Vinaigrette au cumin et coriandre
- Parmentier de thon
- Petit fromage frais sucré
- Petit fromage frais aux fruits
- Fruit au choix

- Baguette
- Barre de chocolat
- Compote de pommes et framboises allégée en sucre

Mardi

Les épices au menu

- Salade de tomates
- Salade iceberg
- Bifteck haché charolais sauce paprika persil
- Carottes et riz
- Pointe de Brie
- Tomme blanche
- Flan à la vanille nappé caramel
- Flan au chocolat

- Baguette et beurre
- Lait chocolaté

Mercredi

Les épices au menu

- Rillettes de sardine au curry et menthe du chef
- Rillettes de sardine au curry et estragon du chef
- Tajine de veau lbr sauce poire miel cumin et cannelle
- Semoule
- Munster aop
- Pont l'Evêque aop
- Fruit

- Muffin tout chocolat
- Jus de pommes

Jeudi

Les épices au menu

- Radis roses
- Beurre demi sel
- Céleri rémoulade
- Emincé de dinde lbr au paprika
- Haricots verts
- Boulgour
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé
- Moelleux pomme cannelle et figue du chef (farine locale)

- Madeleine longue
- Fruit

Vendredi

Les épices au menu

- Croquant de concombre à la crème de paprika
- Pavé de colin sauce potiron, citron aux épices
- Pommes noisette
- Petit Cotentin
- Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre
- Fromage blanc au miel et aux épices

- Baguette
- Confiture d'abricots
- Petit fromage frais aux fruits

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations

Sogeres

La cantine pas nouvelle



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef



Mandres Les Roses (Elémentaire)
Menus du 15/10/2018 au 19/10/2018



Menu de la semaine



Lundi

- Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde
- Omelette bio
- Riz bio
- Yaourt bio aromatisé à la fraise
- Fruit bio
- Baguette
- Barre de chocolat
- Jus de pommes

Mardi

- Emincé de chou blanc
- Emincé de chou rouge
- Dés de poisson sauce citron persillée
- Ratatouille à la niçoise et blé
- Camembert
- Coupelle de compote de pommes et cassis allégée en sucre
- Coupelle de compote de poires allégée en sucre
- Baguette
- Miel
- Lait demi écrémé

Mercredi

- Surimi
- Mayonnaise dosette
- Rôti de boeuf cuit au jus
- Ketchup
- Coquillettes
- Saint Nectaire aop
- Cantal aop
- Fruit au choix
- Prince chocolat
- Lait demi écrémé

Jeudi

- ***Les pas pareille***
- Salade verte
 - Salade de tomates vinaigrette au vinaigre de cidre
 - Jambon blanc*
 - Jambon de dinde
 - Petits pois mijotés
 - Pommes persillées (fraîches locales)
 - Yaourt nature sucré
 - Yaourt aromatisé
 - Crêpe nature sucrée
 - Baguette
 - Confiture de fraise
 - Fruit

Vendredi

- Salade de penne au thon et pesto rouge
- Salade de pomme de terre
- Beignet de poisson et quartier de citron
- Carottes fraîches au persil
- Haricots blancs coco sauce tomate
- Coulommiers
- Camembert
- Fruit au choix
- Corn flakes
- Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
 Sogeres
 la cantine pas nouvelle



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Plat du chef



Mandres Les Roses (Elémentaire) Menus du 22/10/2018 au 26/10/2018



Menu de la semaine



Lundi

Duo de coeurs de palmiers et maïs
Macédoine mayonnaise
Cuisse de poulet rôti et son jus
Purée St Germain (pdt fraîche locale)
Fromage blanc nature
Fromage frais de campagne
Fruit au choix
Baguette
Confiture de cerises
Lait demi écrémé

Mardi

Céleri rémoulade
Salade Iceberg
vinaigrette moutarde
Sauté de boeuf sauce forestière (champignons)
Poêlée d'automne (potimarron)
Semoule
Fromage des Pyrénées
Montboissier
Tarte normande
P'tit carré pomme
Yaourt nature
Dosette de sucre

Mercredi

Salade de lentilles
Salade de haricots blancs aux herbes
vinaigrette moutarde
Fondant au fromage de brebis du chef
Salade verte
Pointe de Brie
Carré
Fruit au choix
Baguette
Samos
Coupelle de compote de poires allégée en sucre

Jeudi

Carottes râpées
Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes
Frites au four
Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aux fruits
Fruit au choix
Croissant
Jus de pommes

Vendredi

Emincé d'endives
Salade croquante de pommes et oranges
vinaigrette moutarde
Filet de lieu à la crème aux herbes
Haricots vert et riz
Vache qui rit
Rondelé nature
Purée de pommes à la vanille du chef
Baguette et beurre
Briquette de lait fraise

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations

Sogeres

La cantine pas nouvelle



Plat du chef



Mandres Les Roses (Elémentaire)
Menus du 29/10/2018 au 02/11/2018



Menu de la semaine

Lundi

Poireaux
Macédoine mayonnaise
vinaigrette moutarde

☺ Bolognaise de canard du chef
Coquillettes

Yaourt nature local de Sigy
Fruit
au choix

Baguette
Vache qui rit
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

Mardi

Friand au fromage
Pavé de merlu sauce tomate
Bouquet de légumes (chou fleur,
brocoli, carotte)

Blé
Bleu
Tomme grise
Fruit
au choix

Gaufre nappée au chocolat
Petit fromage frais sucré

Mercredi

Carottes aux raisins secs
vinaigrette balsamique

Sauté de boeuf sauce cantadou,
agrumes et poivron
AB Purée de courge butternut bio
(Pdt fraîche locale)

Mimolette
Saint Paulin
Mousse au chocolat au lait

Baguette
Barre de chocolat
Lait demi écrémé

Jeudi

Vendredi

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations

Sogeres

La cantine pas nouvelle



Agriculture
Biologique



Plat du chef

