

# Menus Mandres les roses



Semaine du 04 au 08 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Emincé de dinde LR sauce stoganoff (crème, champignons, tomate)	*** Rôti de bœuf + mayonnaise	Soupe épinards crème	*** Riz façon korma et butternut (crème, tomate, curry, carottes, pommes de terre, oignons, gingembre) 	Salade mixte et vinaigrette moutardée
*** Purée de patate douce et pommes de terre	Lentilles vertes	Nouilles savoisiennes au pesto	*** Fromage fondu vache qui rit BIO	*** Emincé de saumon sauce romarin et citron
*** Langres AOP 	Petit fromage frais aux fruits	Gratin de chou fleur et Blé	*** Fromage fondu chanteneige BIO	*** Haricots verts BIO et Gnocchetti
*** Cantal AOP	Petit fromage frais nature et sucre	*** Fruit	*** Compote pomme fraise allégée en sucre	*** Moelleux au chocolat
Dessert lacté saveur chocolat	Fruit BIO	Fruit	Compote pomme allégée en sucre	Barre pâtisseries
Dessert lacté saveur caramel	Fruit BIO	Fruit		
Pain et beurre Fromage blanc nature et sucre Fruit	Biscuit nappé chocolat Lait Compote pomme poire	Palet breton Yaourt nature et sucre Jus multifruit	Pain et bâton de chocolat Yaourt à boire Fruit	Pain et confiture Fruit Fromage blanc fruité

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

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

Les choix maternels se présentent soulignés



# Menus Mandres les roses



Semaine du 11 au 15 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Filet de poulet LR sauce dijonnaise (moutarde et échalotte)	*** Tajine marocaine et semoule (patate douce, carottes, pois chiche, olives, sauce tomate)	*** Steak haché de bœuf BIO sauce thym	*** Croque monsieur * SP : pizza au fromage	Soupe chou fleur du chef
*** Petits pois	*** Bûche de chèvre BIO	*** Gratin de courgettes	*** Livarot AOP	Pavé de colin pané au riz soufflé
*** Petit fromage frais aux fruits	*** Coulommiers BIO	*** Emmental	*** Saint nectaire AOP	Purée de pommes de terre BIO
*** Petit fromage frais nature et sucre	*** Compote pomme abricot allégée en sucre	*** Gouda	*** Cake à la myrtilles	Yaourt sucré
*** Fruit BIO	*** Compote pomme allégée en sucre	*** Riz au lait nappé caramel		Yaourt aromatisé
*** Fruit BIO		*** Crème renversée		
Petit beurre Compote pomme fraise Yaourt à boire	Pain et confiture Lait Fruit	Pain et bâton de chocolat Fromage blanc fruité Fruit	Pain et beurre Fruit Lait	Madeleine Petit fromage frais nature et sucre Jus multfruit

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

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

Les choix maternels se présentent soulignés



# Menus Mandres les roses



Semaine du 18 au 22 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Sauté de bœuf BIO sauce tomate, olives, origan	*** Saucisse fumée * SP : Saucisse de volaille	*** Soupes tomate vermicelles	*** Salade mixte et vinaigrette moutardée	***  
*** Chou fleur BIO et Boulgour	*** Lentilles de Mondreville	*** Cubes de saumon sauce curry	*** Emincé de poulet façon kebab	*** Pâtes coude sauce fèves et pesto
*** Cantal AOP	*** Yaourt aromatisé à la fraise BIO	*** Haricots verts et Riz	*** Frites BIO	*** Brie
*** Bleu d'Auvergne AOP	*** Yaourt nature sucré BIO	*** Fruit BIO	*** Compote pomme mirabelle allégée en sucre	*** Bleu tendre
*** Purée pomme coing	*** Fruit BIO	*** Fruit BIO	*** Compote pomme allégée en sucre	*** Crème dessert saveur vanille BIO
*** Purée pomme abricot	*** Fruit BIO	*** Fruit BIO	*** Compote pomme allégée en sucre	*** Crème dessert saveur chocolat BIO
Pain et confiture Fromage blanc fruité Fruit	Biscuit caramel nappée chocolat Petit fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Pain et bâton de chocolat Lait Compote pomme abricot	Galette géante pur beurre Yaourt nature et sucre Fruit	Pain et beurre Fruit Lait

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

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

















Les choix maternels se présentent soulignés



# Menus Mandres les roses



Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	★ Menu oriental ★			
	Soupe de courgettes et vache qui rit			
*** Haut de cuisse de poulet LR sauce miel citron 	*** Couscous de boulettes de bœuf et semoule	*** Rôti de porc* sauce charcutière SP : Rôti de dinde	*** Beignets sticks à la mozzarella  	*** Cubes de colin d'Alaska  sauce tomate
*** Pommes de terre rissolées	*** 	*** Carottes et Gnochetis	*** Haricots verts et Boulgour	*** Riz pilaf
*** <u>Pont l'Eveque AOP</u> 	*** Corne de gazelle 	*** <u>Mimolette BIO</u> 	*** <u>Fromage fondu</u> <u>vache qui rit BIO</u> 	*** <u>Yaourt aromatisé</u>
*** Maroilles AOP 		*** Emmental BIO 	*** Mini cabrette BIO 	*** Yaourt nature sucré
*** Fruit BIO 		*** <u>Compote pomme fraise</u> <u>allégée en sucre</u>	*** <u>Semoule au lait nappé caramel</u>	*** Fruit BIO 
*** Fruit BIO 		*** Compote pomme allégée en sucre	*** Dessert lacté saveur vanille nappé caramel	*** Fruit BIO 
Palmiers	Pain et beurre	Moelleux aux amandes	Pain et confiture	Pain et bâton de chocolat
Yaourt nature et sucre	Fruit	Lait	Yaourt à boire	Petit fromage frais nature et sucre
Jus multifruit	Lait	Compote pomme passion	Fruit	Jus pomme

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

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



Les choix maternels se présentent soulignés



# Menus Mandres les roses



Semaine du 01 au 05 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	<p><u>Macédoine mayonnaise</u></p> <p>Haricots verts et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p> </p> <p>Pizza au fromage</p> <p>***</p> <p><u>Fruit</u></p> <p>Fruit</p>	<p>Cuisse de poulet LR au jus et oignons</p> <p>***</p> <p>Lentilles de Mondreville</p> <p>***</p> <p><u>Edam</u></p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p><u>Purée pomme abricot BIO</u></p> <p>Purée pomme BIO</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>***</p> <p>Œuf à la coque</p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Cake aux pralines roses</p>	<p>Flammenkueche * gratinée SP : Tarte au fromage</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de hoki sauce citron</p> <p>***</p> <p>Haricots verts et coquillettes</p> <p>***</p> <p><u>Fruit BIO</u></p> <p>Fruit BIO</p>
	<p>Pain et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme poire</p>	<p>Palet breton</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Biscuit nappé chocolat</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus multfruit</p>

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

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




















Les choix maternels se présentent soulignés



# Menus Mandres les roses



Semaine du 08 au 12 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***  Tarte tomates et chèvre	*** Sauté de dinde LR  sauce aux olives	*** Chipolata * SP : Merguez	*** Pavé de colin mariné  aux herbes de provence	***  Pennes sauce bolognaise aux lentilles 
*** Petit fromage frais aux fruits BIO 	*** Coulommiers BIO 	*** Purée de potiron et pommes de terre	*** Brocolis BIO et riz au paprika et petit pois 	***
*** Petit fromage frais nature BIO et sucre 	*** Bûche de chèvre BIO 	*** Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel BIO 	*** Cantal AOP 	***
*** Fruit	*** Fruit BIO 	*** Crème dessert saveur chocolat BIO 	*** Saint nectaire AOP 	*** Compote pomme ananas allégée en sucre
*** Fruit	*** Fruit BIO 	*** Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel BIO 	*** Chou chocolat noisette (choco trésors)	*** Compote pomme allégée en sucre
*** Fruit	*** Fruit BIO 	*** Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel BIO 	*** Chouquettes fourrées à la crème vanille	*** Compote pomme allégée en sucre
Pain au lait Yaourt à boire Compote pomme mirabelle	Pain et confiture Lait Fruit	Moelleux à la carotte Lait Yaourt aromatisé	Pain et beurre Fruit Fromage blanc nature et sucre	Pain et bâton de chocolat Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme

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

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

Les choix maternels se présentent soulignés



# Menus Mandres les roses



Semaine du 15 au 19 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<u>Concombre</u> et vinaigrette moutardée		Crêpe à l'emmental
***	***	Salade mixte et vinaigrette moutardée	***	***
Nuggets de poulet		Emincé de dinde LR sauce aux fines herbes	Steak haché de bœuf BIO sauce poivrade	Filet de colin d'Alaska sauce coco et citron vert
***	Boulgour et légumes à la mexicaine (maïs, haricots rouges, brocolis, oignons)	***	***	***
Purée de butternut BIO		Haricots verts et riz au paprika et persil	Beignets de courgettes 	Chou fleur et Pennes
***	<u>Fromage fondu</u> vache qui rit BIO	***	<u>Yaourt aromatisé à la vanille</u> BIO	***
Langres AOP	Mini cabrette BIO	***	Yaourt nature BIO et sucre	***
Livarot AOP	<u>Compote pomme passion</u> allégée en sucre	<u>Riz au lait nappé caramel</u>	***	<u>Fruit</u>
***	Compote pomme allégée en sucre	Crème dessert saveur vanille	Gateau aux pépites de chocolat du chef	Fruit
Fruit BIO				
Fruit BIO				
Pain et beurre	Pain et bâton de chocolat	Petit beurre	Pain et confiture	Pain et beurre
Yaourt nature et sucre	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Lait	Yaourt à boire
Jus multifruit	Fruit	Jus de pomme	Fruit	Compote pomme

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

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













Les choix maternels se présentent soulignés



# Menus Mandres les roses



Semaine du 22 au 26 Avril 24 - Vacances zone b

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p> </p> <p>Orge perlé et lentilles à la provençale</p> <p>***</p> <p><u>Pont l'Eveque AOP</u> </p> <p>Munster AOP </p> <p>***</p> <p><u>Crème dessert saveur chocolat BIO</u> </p> <p>Crème dessert saveur vanille BIO </p>	<p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Riz à la gachucha (tomate, oignon, olive)</p> <p>***</p> <p><u>Buchette aux laits mélangés</u> (chèvre et vache)</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p><u>Compote pomme abricot allégée en sucre</u></p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Pommes de terre, thon, oignon, olive</p> <p>Pâtes, poivrons, tomates, olives (salade du soleil)</p> <p>***</p> <p> Filet de poulet LR sauce paprika et persil</p> <p>***</p> <p>Carottes et Blé</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Jambon blanc * SP :Jambon de dinde</p> <p>***</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>***</p> <p><u>Yaourt nature et sucre</u></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p><u>Concombre et vinaigrette moutardée</u></p> <p>Salade iceberg et vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO  et pommes de terre rissolées</p> <p>***</p> <p>Gâteau aux pommes</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Biscuits sablés</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>

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

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

Les choix maternels se présentent soulignés













# Menus Mandres les roses



Semaine du 29 Avril au 03 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Tomates</u> et vinaigrette moutardée</p> <p>Céleri remoulade</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce au thym</p> <p>***</p> <p>Choux de bruxelles et riz pilaf</p> <p>***</p> <p>Beignet fourré au chocolat</p> <p>***</p>	<p>Sauce bolognaise de bœuf</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p><u>Purée pomme ananas</u></p> <p>***</p>	<p>F</p> <p>é</p> <p>r</p> <p>i</p> <p>é</p>	<p>Cheeseburger </p> <p>***</p> <p>Frites BIO </p> <p>***</p> <p><u>Cantal AOP</u> </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>***</p> <p><u>Fruit</u></p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>***</p> <p>Palet breton</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Tortelloni au fromage  </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits BIO </p> <p>Petit fromage frais nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p><u>Fruit BIO</u> </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>***</p> <p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme ananas</p>
<p>Beignet fourré à la framboise</p> <p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Purée pomme ananas</p> <p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>		<p>Fruit</p> <p>Palet breton</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fruit BIO </p> <p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme ananas</p>

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

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

Les choix maternels se présentent soulignés

