

Menus Mandres - les - roses



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Tajine marocain végétarien  et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>Langres AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Tomate et vinaigrette basilic menthe </p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce aux olives</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p>	<p>F é r i é</p>	<p>F é r i é</p>	
<p>Briolette aux pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme poire</p>	<p>Pain et miel</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 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***	Salade de pommes de terre aux olives	<u>Pastèque</u>	***
Ravioli au bœuf et à la dinde	Cuisse de poulet LR au jus	Cubes de colin sauce tomate	Melon	Rôti de bœuf
***	***	***	***	***
(plat complet)	Lentilles de Mondreville	Carottes et Blé	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	Coquillettes BIO
***	***	***	***	***
Fromage blanc et sucre	<u>Fromage fondu</u> vache qui rit BIO	***	(plat complet)	<u>Yaourt aromatisé</u>
***	***	***	***	Yaourt nature et sucre
Fruit	<u>Compote pomme poire allégée en sucre</u>	<u>Fruit</u>	<u>Génoise roulée au chocolat</u>	<u>Fruit</u> BIO
	Compote pomme allégée en sucre	Fruit	Génoise roulée à la myrtille	Fruit BIO
<i>Pain et bâton de chocolat</i>	<i>Petit beurre</i>	<i>Pain et miel</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain au lait</i>
<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Jus de pomme</i>
<i>Purée pomme fraise</i>	<i>Fromage blanc fruité</i>	<i>Purée pomme ananas</i>	<i>Lait</i>	<i>Petit fromage blanc nature et sucre</i>

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

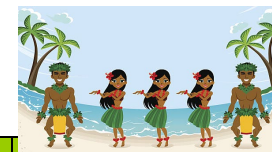
* plat à base de porc et son substitut (*)





Menus Mandres - les - roses

du 20 au 24 mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	***	***	***	<i>L'Odyssée du goût : Tahiti</i>
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Aiguillette de poulet sauce dijonnaise	Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio	Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes
	***	***	***	***
	Haricots verts BIO	Petit pois et Boulgour	(plat complet)	Filet de colin sauce coco et citron vert
	***	***	***	***
Bleu d'Auvergne AOP	<u>Fromage frais petit cotentin</u>	<u>Petit fromage frais nature et sucre</u>	Riz pilaf	
<u>Comté AOP</u>	Fromage frais saint môret	Petit fromage frais aux fruits	***	
***	***	***	***	
<u>Semoule au lait nappé caramel</u>	<u>Fruit BIO</u>	<u>Fruit BIO</u>	***	
Dessert lacté saveur chocolat	Fruit BIO	Fruit BIO	***	
	<i>Pain et miel</i>	<i>Madeleine</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et beurre</i>
	<i>Fruit</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>
	<i>Petit fromage frais sucré</i>	<i>Purée pomme abricot</i>	<i>Compote pomme banane</i>	<i>Lait arôme chocolat</i>

° 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 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***	<u>Concombre à la crème</u>	***	***
Merguez	Cubes de saumon sauce citron 	Radis beurre	Pizza au fromage 	Hachis provençale végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille) 
***	***	Sauté de dinde LR sauce pomme curry  	***	***
Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	Gnocchetti	Semoule	Salade verte	(plat complet)
***	***	***	<u>Yaourt aromatisé BIO</u> 	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)
<u>Petit fromage frais sucré</u>	<u>Fromage frais demi sel BIO</u> 	***	Yaourt nature et sucre BIO 	<u>Brie</u>
Petit fromage frais aux fruits	Fromage fondu vache qui rit BIO 	***	<u>Purée de pomme</u>	***
<u>Fruit BIO</u> 	<u>Fruit</u>	<u>Crème dessert saveur caramel</u>	Purée de pomme coing	Glace à l'eau
<u>Fruit BIO</u> 	Fruit	Dessert lacté vanille nappé caramel		
<i>Pain et confiture</i>	<i>Biscuits nappés de chocolat</i>	<i>Gâteau moelleux au citron</i>	<i>Pain et beurre</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i>
<i>Lait</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>
<i>Compote pomme fraise</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Purée de pomme abricot</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>

° 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 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Melon</u>	Salade de riz  aux olives			<u>Tomate</u> <u>et vinaigrette à la moutarde</u>
Pastèque				Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Sauté de porc * BIO  sauce caramel SP : Rôti de dinde sauce caramel	Sauté de bœuf BIO  sauce poivrade	Emincé de dinde LR  sauce paprika	Merlu  sauce basilic
***	***	***	***	***
(plat complet)	Courgettes BIO et Blé 	Duo d'haricots verts et haricots beurre et Semoule	Riz pilaf et légumes ratatouille	Purée de pommes de terre BIO 
***	***	***	***	***
<u>Yaourt nature et sucre</u>		Langres AOP 	<u>Petit fromage frais aux fruits</u>	
Yaourt aromatisé		Pont l'Eveque AOP 	Petit fromage frais nature et sucre	
***	***	***	***	***
	<u>Fruit BIO</u> 	Grillé aux pommes 	<u>Fruit BIO</u> 	Crème dessert vanille
	Fruit BIO 		Fruit BIO 	
<i>Pain et confiture</i>	<i>Muffin vanille aux pépites de chocolat</i>	<i>Pain et beurre</i>	<i>Pain et miel</i>	<i>Palet breton</i>
<i>Lait</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Fruit</i>
<i>Fruit</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Lait</i>	<i>Purée pomme</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>

° 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 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Melon</u>	<u>Carottes râpées</u> <u>et vinaigrette à la moutarde</u>			
Pastèque	Concombre et vinaigrette à la moutarde			
***	***	***	***	***
Chili con carne et riz pilaf	Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille	Cuisse de poulet LR  sauce kedjnou (tomates, aubergines)	Torsades  et sauce aux champignons et à la crème	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé
***	***	***	***	***
(plat complet)	Petits pois, pommes de terre	Gratin duo chou fleur et brocolis et Blé	(plat complet)	Epinards à la béchamel et Riz créole
***	***	***	***	***
<u>Fromage frais tartare nature</u>		<u>Petit fromage frais nature BIO</u>  <u>et sucre</u>	<u>Bûche de chèvre BIO</u> 	<u>Cantal AOP</u> 
Fromage frais saint môret		Petit fromage frais aux fruits BIO 	Camembert BIO 	Bleu d'Auvergne AOP 
***	***	***	***	***
	Clafoutis aux cerises	<u>Fruit BIO</u> 		<u>Fruit BIO</u> 
		<u>Fruit BIO</u> 	Glace à l'eau	<u>Fruit BIO</u> 
<i>Cookie au chocolat</i>	<i>Pain et beurre</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i>	<i>Pain et miel</i>
<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fromage blanc fruité</i>	<i>Lait</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>
<i>Petit fromage frais nature et sucre</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Compote pomme ananas</i>	<i>Jus de pomme</i>

° 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 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Pastèque</u></p> <p>Melon</p> <p>***</p> <p>Riz  et légumes korma butternut</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p>Carré</p> <p>***</p>	<p>Rôti de dinde LR  au jus</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO  et Blé</p> <p>***</p> <p><u>Petit fromage frais aux fruits BIO</u> </p> <p>Petit fromage frais nature BIO  et sucre</p> <p>***</p> <p><u>Fruit BIO</u> </p> <p>Fruit BIO </p>	<p><u>Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde</u></p> <p>Carottes râpées et vinaigrette aux fruits de la passion </p> <p>***</p> <p>Hachis parmentier au bœuf BIO </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait °</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>Concombre à la crème</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>***</p> <p>Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis) </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Ile flotante</p>	<p>Salade de lentilles  et fromage de brebis</p> <p>***</p> <p>Cubes de colin sauce curry </p> <p>***</p> <p>Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines) et Semoule</p> <p>***</p> <p>***</p> <p><u>Fruit BIO</u> </p> <p>Fruit BIO </p>
<p><i>Biscuits nappés de chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p>	<p><i>Moelleux aromatisé au citron</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Compote de pomme</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p>	<p><i>Pain et miel</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>	<p><i>Pain et pâte à tartiner chocolat</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Purée de pomme fraise</i></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 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Bientôt les vacances !</i>	
***	Salade de pommes de terre sauce ravigote	***	Pastèque	Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette
Sauté de dinde LR sauce au thym	Omelette	Pavé de colin gratiné au fromage	***	Burrito bowl (riz, pois chiche, cheedar, sauce guacamole au fromage blanc)
***	Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre) et coquillettes	***	Colin meunière	***
Coquillettes BIO	***	Haricots verts BIO et Blé	Frites	(plat complet)
***	***	***	***	***
<u>Pont l'Eveque AOP</u>	***	<u>Petit fromage frais nature et sucre</u>	***	***
Comté AOP	***	Petit fromage frais aux fruits	***	***
***	Fruit BIO	<u>Fruit</u>	***	<u>Fruit</u>
Gâteau haricot rouge et chocolat	Fruit BIO	Fruit	Smoothie	Fruit
<i>Pain et beurre</i>	<i>Crêpe fourrées chocolat</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i>	<i>Madeleine</i>
<i>Jus de pommes</i>	<i>Lait</i>	<i>Compote pomme abricot</i>	<i>Fruit</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>
<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Jus d'orange</i>

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

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

