

Menus Mandres les Roses



Semaine du 02 au 06 Septembre 24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>C'est la rentrée</i></p> <p>Pastèque</p> <p>Melon jaune</p> <p>***</p> <p>Crispidor à l'emmental et ketchup</p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>Omelette</p> <p>***</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Coulommiers BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis roses et beurre</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde LR sauce aigre douce</p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>	<p>Salade verte BIO et vinaigrette à la moutarde et dés de chèvre</p> <p>Tomates BIO et vinaigrette à la moutarde et dés de chèvre</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives</p> <p>***</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage</p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi-complètes BIO et carottes</p> <p>***</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Comté AOP</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p>
<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote poire</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Lait aromatisé fraise</p>	<p>Céréales au riz soufflé au cacao</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Jus d'orange</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 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	***	***	***	***
Merlu sauce citron 	Boulgour et tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes, raisins secs) 	Bolognaise de bœuf	Escalope de dinde sauce dijonnaise	Davicroquette de poisson (Nuggets de poisson)  
***	***	***	***	***
Haricots verts et riz	(plat complet)	Pennes rigate et fromage râpé	Carottes et lentilles de Mondreville 	Courgettes et purée de pommes de terre
***	***	***	***	***
Tomme blanche	<u>Gouda</u>		Yaourt nature BIO et sucre 	
<u>Brie</u>	Saint Paulin		<u>Yaourt aromatisé BIO</u> 	
***	***	***	***	***
Fruit	Ile flottante	Fruit BIO 		Gateau aux haricots blancs et myrtilles
Fruit		Fruit BIO 		
Pain et miel	Brioche aux pépites de chocolat	Pain et bâton de chocolat	Petit beurre	Pain et confiture
Fromage blanc nature et sucre	Fruit	Lait	Yaourt à boire	Fruit
Jus de pomme	Yaourt nature aromatisé	Compote pomme fraise	Fruit	Petit fromage frais sucré

° 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 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de petits pois ***	<u>Tomates et vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP</u>  Coleslaw ***			<u>Iceberg et vinaigrette à la moutarde</u> Chou rouge émincé et vinaigrette à la moutarde ***
Parmentier de colin à la purée de pommes de terre BIO  ***	Sauté de bœuf sauce paprika persil ***	Œuf à la coque 	Cuisse de poulet rôti LR aux fines herbes 	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic 
(plat complet) ***	Carottes BIO et riz à la gachucha 	Frites ***	Légumes ratatouille et blé ***	(plat complet) ***
		Coulommiers <u>Bûche aux laits mélangés</u> ***	Yaourt nature BIO et sucre  <u>Yaourt nature brassé BIO et sucre</u> 	
Fruit	Tarte au flan 	Fruit	Fruit BIO 	<u>Crème dessert saveur vanille</u>
Fruit		Fruit	Fruit BIO 	Crème dessert saveur caramel
Petit beurre Lait Fruit	Pain et miel Fruit Petit fromage frais aux fruits	Pain et beurre Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme	Céréales aux pétales dorées Lait Compote poire	Pain et pâte à tartiner Fruit Petit fromage frais nature et sucre

° 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 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<i>Assiette végétale</i>
	Soupe potiron		Céleri râpé BIO au curry	Tomates et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	<u>Concombre rondelles BIO et vinaigrette à la moutarde et dès de chèvre</u>	***
Sauté de dinde sauce romarin	Lasagne provençale	Rôti de bœuf et mayonnaise	Cubes de colin sauce oseille	Parmentier de lentilles verte et champignon, purée de butternut
***	***	***	***	***
Brocolis et Semoule	(plat complet)	Légumes façon maillot (carottes, haricots verts, petit pois) et riz	Haricots beurre et pommes de terre persillées	(plat complet)
***	***	***	***	***
Munster AOP	Yaourt nature BIO et sucre	<u>Mimolette</u>		
<u>Gorgonzola AOP</u>	<u>Fromage blanc nature BIO et sucre</u>	Emmental		
***	***	***	***	***
Fruit BIO		<u>Compote pomme fraise allégée en sucre</u>		
Fruit BIO		Compote pomme allégée en sucre	Moelleux pomme figues	Glace à l'eau
Pain et confiture Petit fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Madeleine Lait Compote pomme abricot	Pain et bâton de chocolat Lait aromatisé fraise Fruit	Pain et beurre Fruit Lait	Barre bretonne Yaourt nature 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 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Tomates et vinaigrette à la moutarde</u></p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc * sauce moutarde à l'ancienne SP : Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>***</p> <p>Purée d'haricots verts et pommes de terre</p> <p>***</p> <p><u>Yaourt BIO aux fruits</u> </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Bolognaise de bœuf </p> <p>***</p> <p>Farfalles et fromage râpé</p> <p>***</p> <p><u>Saint nectaire AOP</u> </p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Escalope de dinde LR </p> <p>sauce butternut et champignons crémés</p> <p>***</p> <p>Carottes et Semoule</p> <p>***</p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p><u>Concombre BIO</u> </p> <p>à la vinaigrette crémeuse</p> <p>Céleri râpé BIO </p> <p>et vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Quenelles natures sauce tomate </p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>et poêlée de champignons</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p><u>Dessert lacté gélifié</u> saveur chocolat</p>	<p><u>Salade verte</u> et vinaigrette moutardée</p> <p>Carottes râpées à l'aneth et dès de cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Pavé de colin à la napolitaine </p> <p>***</p> <p>Brocolis au curry et pâtes coudes</p> <p>***</p> <p>Cake chocolat framboise</p>
<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</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 07 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos et sucre			Panais rémoulade aux pommes
	<u>Carottes râpées</u> et vinaigrette à la moutarde	Soupe de lentilles et lait de coco		Endives et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf jus aux herbes	Riz korma végétarien patate douce et édamame	Rôti de porc * au jus d'oignons SP : Rôti de dinde LR au jus d'oignons	Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés	Pavé de colin à la napolitaine
***	***	***	***	***
Pennes semi-complètes BIO et courgettes	(plat complet)	Petits pois et pommes de terre persillées	(plat complet)	Confit de carottes et Boulgour
***	***	***	***	***
Brie			Cantal AOP	Yaourt nature BIO et sucre
<u>Carré</u>			Fourme d'Ambert AOP	Yaourt BIO sucré
***	***	***	***	***
Fruit	Crème dessert saveur chocolat BIO			
Fruit	Crème dessert saveur vanille BIO	Banane topping caramel	Smoothie pomme banane	
Brioche	Pain et miel	Petit beurre	Gauffre	Pain et confiture
Jus de pomme	Yaourt aromatisé	Compote pomme fraise	Lait	Lait
Petit fromage frais aux fruits	Fruit	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Compote pomme poire

° 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 Octobre 2024 - Semaine du goût - **Les Epices**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe picarde à la betterave	Endives BIO et vinaigrette agrumes cannelle	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines		Concombre et vinaigrette au guacamole et dés de mimolette
***	***	***	***	***
Pâtes coudes sauce pois chiche, épinards, tandoori	Sauté de dinde LR sauce pommes curry crémée	Rôti de bœuf et ketchup	Nuggets de blé et sauce fromage blanc à la menthe et épices kebab	Pavé de colin d'Alaska au crumble pain d'épices
***	***	***	***	***
(plat complet)	Semoule BIO et courgettes	Carottes au cumin et blé	Haricots verts et gnocchettis	Purée de pommes de terre à la noix de muscade
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
Fruit	Fromage blanc au miel et aux amandes	Fruit BIO	Munster AOP	Compote de pomme poire et cardamone
Fruit		Fruit BIO	Cake aux épices (cannelle, girofle, gingembre, muscade)	
Pain et bâton de chocolat	Pain et confiture	Génoise yaourt fourrée à la fraise	Pain et beurre	Céréales au maïs soufflé
Lait	Fruit	Lait	Jus multifruit	Lait
Compote pomme coing	Yaourt à boire	Compote pomme banane	Yaourt aromatisé	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 21 au 25 Octobre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</u></p> <p>Endives et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR rôti au jus </p> <p>***</p> <p>Haricot beurre et coquillettes</p> <p>***</p> <p>Tarte flan </p> <p><u>Gâteau basque</u> </p>	<p><u>Céleri rémoulade</u> BIO </p> <p>Chou rouge BIO et vinaigrette à la moutarde dès de cantal AOP  </p> <p>Riz  sauce pois chiche, tikka massala et graines de courge</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Soupe de poireaux et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc * sauce pruneaux SP : Rôti de dinde LR sauce pruneaux </p> <p>***</p> <p>Farfalles BIO et emmental râpé </p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce goulash</p> <p>***</p> <p>Pomme noisette</p> <p>***</p> <p><u>Yaourt nature BIO et sucre</u> </p> <p>Yaourt aux fruits BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>***</p> <p>Colin d'Alaska au riz soufflé  </p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p><u>Camembert</u></p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Jus de pomme</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Céréales au maïs soufflé</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Compote pomme abricot</p> <p>Lait</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus d'orange</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 Octobre au 01 Novembre 2024 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Tajine marocain (patate douce, carottes, pois chiche) et Semoule</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Yaourt aux fruits BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Coleslaw</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce dijonnaise</p> <p>***</p> <p>Brocolis BIO et semoule</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cake aux pralines roses</p>	<p>***</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>***</p> <p>Epinards à la béchamel et Riz</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade verte et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Merlu sauce basilic</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>***</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Férié</p>
<p>Biscuit tablette chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Moelleux aux pommes</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>	

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

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

