

# Menus Mandres les roses



Semaine du 07 au 11 Juillet 2025 *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes BIO  et vinaigrette framboise et dés de cantal AOP 		Concombre BIO  et vinaigrette crémeuse	Melon	Guacamole
Toamtes BIO  vinaigrette framboise et dés de cantal AOP 		Salade verte BIO  et vinaigrette crémeuse	Pastèque	Houmous
***	***	***	***	***
Chili sin carne  et riz BIO 	Cuisse de poulet LR  sauce curry	Rôti de bœuf	Chipolatas* SP : Merguez	Colin pané  au riz soufflé
***	***	***	***	***
(plat complet)	Chou fleur et pomme de terre persillée	Torsades et fromage râpé et courgettes	Légumes du soleil (tomate, aubergine, courgette) et semoule	Purée de patate douce
***	***	***	***	***
	Fromage blanc de campagne et brisure de spéculoos			Yaourt nature BIO  et sucre
	Fromage blanc de campagne et sucre			Yaourt nature BIO  et confiture
***	***	***	***	***
	Fruit BIO 			
Glace à l'eau	Fruit BIO 	Dessert lacté à boire saveur fraise	Cake coco et pépites de chocolat	
Céréales pétales dorées	Pain	Gaufre	Pain et beurre	Pain et miel
Lait	Fromage fondu Kiri	Fruit	Fruit	Fromage blanc et confiture
Fruit	Purée pomme fraise	Petit fromage blanc et sucre	Yaourt à boire	Jus d'orange

° 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 juillet 2025 *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Menu italien</b> 
	Tomate et vinaigrette guacamole		Salade Mexicaine (maïs, oignons, poivrons haricots rouges)	Sauce bolognaise de bœuf
	***	***	***	***
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Emincé de porc* LR au jus de viande SP : Sauté de dinde jus aux herbes	Beignet de poisson	Coquillettes et parmesan
	***	***	***	***
Férié	Carotte BIO 	Courgettes BIO et riz pilaf 	Haricots verts BIO et Gnocchi 	***
	***	***	***	***
		Yaourt nature SIGY et sucre 		***
		Yaourt nature SIGY et confiture 		***
	***	***	***	***
	Mousse chocolat au lait °	Tarte flan	Fruit BIO 	Fromage blanc straciatella 
			Fruit BIO 	
	Pain et confiture	Pain et beurre	Moelleux citron	Pain et bâton de chocolat
	Fruit	Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit
	Lait	Fromage blanc et sucre	Jus multfruit	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 21 au 25 juillet 2025 *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomate BIO vinaigrette moutarde et dés de fromage de brebis		Tomates concassées et chips de maïs	Pastèque
	Carottes rapées BIO vinaigrette moutarde et dés de fromage de brebis		Gacamole et chips de maïs	Melon
***	***	***	***	***
Tajine marocain végétarien et boulghour BIO	Roti de dinde LR au jus d'herbes	Sauté de bœuf sauce provençale	Cubes de saumon sauce citron	Pizza BIO au fromage
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Haricots verts et Lentilles vertes	Riz BIO et duo de chou fleur, brocolis	Petit pois mijotés	Salade verte
***	***	***	***	***
Saint Nectaire AOP		Bûche de chèvre BIO		
Cantal AOP		Brie BIO		
***	***	***	***	***
Fruit BIO		Fruit BIO		Smoothie ananas passion
Fruit BIO	Cake au yaourt	Fruit BIO	Glace à l'eau	
Pain et beurre	Pain et pâte à tartiner	Briochette aux pépites de chocolat	Pain et miel	Biscuit sablé coco
Lait	Fruit	Yaourt nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire
Purée pomme banane BIO	Petit fromage blanc aux fruits	Jus de raisin	Lait	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 28 juillet au 1 août 2025 *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Dahl de lentilles corail, amandes et riz BIO  *** (plat complet) *** Fromage frais nature Tartare Fromage fondu vache qui rit *** Fruit Fruit	*** Sauté de bœuf BIO sauce caramel  *** Carottes BIO  Blé BIO  *** Coulommiers Camembert *** Crème dessert vanille BIO  Dessert lacté BIO vanille caramel 	*** Escalope de dinde LR jus aux herbes  *** Haricot beurre Fusilli et fromage râpé *** Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre *** Fruit BIO  Fruit BIO 	Melon BIO  Pastèque BIO  *** Saucisse de Strasbourg* <i>SP : Saucisse de volaille</i> *** Purée de pomme de terre *** Cake myrtille	Salade Iceberg vinaigrette moutarde et dés de mimolette Mâche vinaigrette moutarde et dés de mimolette *** Colin sauce butternut et champignons  *** Courgettes Pomme de terre persillées *** Dessert lacté à boire saveur fraise
Palmier Jus de pomme Fromage blanc fruité	Pain et confiture Fruit Petit fromage blanc nature et sucre	Madeleine Lait et poudre de cacao Purée pomme abricot	Pain et beurre Fruit Lait	Pain et bâton de chocolat Yaourt aux fruits Fruit

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

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





Semaine du 11 au 15 août 2025 *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carotte BIO </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Emincé de porc* LR  au jus de viande SP : Sauté de dinde jus aux herbes</p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO  et Riz pilaf</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature SIGY et confiture </p> <p>Yaourt nature SIGY et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Melon BIO </p> <p>Pastèque BIO </p> <p>***</p> <p>Beignet de poisson </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO  et Gnocchis</p> <p>***</p> <p>Tarte flan</p>	<p><i>Menu italien</i></p> <p>Sauce bolognaise de bœuf</p> <p>***</p> <p>Coquillettes et parmesan</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc straciatella </p>	<p><i>Férié</i></p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme banane BIO </p>	<p>Moelleux citron</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</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 18 au 22 août *Vacances scolaires Zone C*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et vinaigrette guacamole	Carottes rapées BIO  vinaigrette moutarde et dés de fromage de brebis		Taboulé	Melon
Pomelos et sucre	Tomate BIO  vinaigrette moutarde et dés de fromage de brebis		Salade de coquille sauce cocktail	Pastèque
***	***	***	***	***
Lasagnes à la provençale	Roti de dinde LR  au jus d'herbes	Sauté de bœuf sauce provençale	Cubes de saumon  sauce citron	Pizza BIO  au fromage
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Haricots verts BIO  et Lentilles vertes	Riz BIO  et duo de chou fleur, brocolis	Petit pois mijotés	Salade verte
***	***	***	***	***
		Brie BIO		
		Bûche de chèvre BIO		
***	***	***	***	***
	Fruit	Fruit BIO		
Mousse chocolat au lait °	Fruit	Fruit BIO	Glace à l'eau	Smoothie ananas passion
Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner	Briochette aux pépites de chocolat	Pain et miel	Biscuit sablé coco
Fruit	Fruit	Yaourt nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire
Lait	Petit fromage blanc aux fruits	Jus de raisin	Lait	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 25 au 29 août - Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	Tomate BIO vinaigrette moutarde et dés de cantal AOP	***	Pastèque BIO	Mâche vinaigrette moutarde et dés de mimolette
***	Carotte râpée BIO vinaigrette moutarde et dés de cantal AOP	***	Melon BIO	Salade Iceberg vinaigrette moutarde et dés de mimolette
Dahl de lentilles corail, amandes et riz BIO	Sauté de bœuf BIO sauce caramel	Escalope de dinde LR jus aux herbes	Saucisse de Strasbourg* <i>SP : Saucisse de volaille</i>	Colin sauce butternut et champignons
***	***	***	***	***
(plat complet)	Carottes BIO Blé BIO	Haricot beurre Fusilli et fromage râpé	Purée de pomme de terre	Courgettes Pomme de terre persillées
***	***	***	***	***
Fromage fondu vache qui rit	***	Yaourt aromatisé	***	***
Fromage frais nature Tartare	***	Yaourt nature et sucre	***	***
***	Dessert lacté BIO vanille caramel	Fruit BIO	***	***
Fruit	***	Fruit BIO	Cake myrtille	Dessert lacté à boire saveur fraise
Fruit	Crème dessert vanille BIO	Fruit BIO	***	***
Palmier	Pain et confiture	Madeleine	Pain et beurre	Pain et bâton de chocolat
Fromage blanc fruité	Fruit	Lait et poudre de cacao	Fruit	Fruit
Jus de pomme	Petit fromage blanc nature et sucre	Purée pomme abricot	Yaourt aux fruits	Lait

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

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

