

Menus Mandres les roses Commissions

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 01 ou 05 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>C'est la rentrée</p> <p>Tomates et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Nuggets Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Petits pois mijotés et Penne</p> <p>***</p> <p>Purée pomme et galette pur beurre</p> <p>Purée pomme abricot et galette pur beurre</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Omelette</p> <p>***</p> <p>Haricots verts et Purée de pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Concombre et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO semi-complètes et Blettes</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc BIO et muesli et caramel</p>	<p>Melon</p> <p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce curry</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO et Brocolis</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO et Lentilles vertes</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc sucré</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuit sablé coco</p> <p>Jus de pomme</p> <p>Faisselle nature et sucre</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 Commissions

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 08 au 12 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Tomates BIO  et vinaigrette moutarde	Scarole et vinaigrette moutarde et dés d'emmental	Concombre façon tzatziki	Pastèque
	Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde	Mâche et vinaigrette moutarde et dés d'emmental	Céleri et vinaigrette au miel	Melon
	***	***	***	***
Sauce à la crème de courgette et petits pois et pennes semi complètes BIO  	Hachis parmentier de colin 	Haché de veau LR  sauce tomate origan	Escalope de dinde LR  sauce champignons, butternut	Emincé de kebab volaille
	***	***	***	***
(Plat complet)	(Plat complet)	Riz BIO  et haricot beurre	Haricots verts BIO  et semoule	Frites et ketchup
	***	***	***	***
Tomme blanche	Yaourt aromatisé			
Coulommiers	Yaourt nature et sucre			
	***	***	***	***
Fruit BIO 				
Fruit BIO 		Glace	Financier (à la farine pois chiche)	Dessert à boire lacté à la fraise
Pain et confiture	Biscuit tablette de chocolat	Pain et beurre	Pain et pâte à tartiner	Brioche
Fromage blanc nature et sucre	Purée pomme fraise	Fruit	Fruit	Lait et poudre de cacao
Jus multifruit	Lait	Petit fromage blanc aux fruits	Yaourt nature et sucre	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 Commissions

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 15 au 19 Septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde			Laitue  et vinaigrette à l'huile de noix	Pastèque
Céleri râpé BIO  et vinaigrette moutarde			Endives et vinaigrette huile de noix	Melon
***	***	***	***	***
Couscous végétal aux 5 légumes (semoule) 	Rôti de bœuf sauce tomate	Merguez	Steak haché de bœuf BIO  sauce tomate	Beaufilet de colin  sauce coco citron
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Courgettes et Blé	Carottes BIO  et Boulgour	Purée de pomme de terre et Courgettes	Epinards branche et Gnocchis
***	***	***	***	***
	Yaourt BIO nature  et sucre	Camembert	Fromage blanc de campagne nature et sucre	
	Yaourt BIO brassé  aux fruits	Bûche mélangée (lait de vache et chèvre)	Fromage blanc de campagne nature et confiture	
***	***	***	***	***
Dessert lacté flan saveur vanille	Fruit BIO 	Fruit BIO 		Cake myrtille 
Dessert lacté flan saveur chocolat	Fruit BIO 	Fruit BIO 		
Pain et beurre	Pain et confiture	Céréales maïs soufflé au miel	Quatre quart	Pain et bâton de chocolat
Fruit	Petit fromage blanc et sucre	Lait	Fruit	Fruit
Lait	Purée pomme ananas	Jus d'orange	Yaourt nature et miel	Fromage blanc fruité

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

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



Charolais

Produit de la mer durable

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local

Nouveauté

Décongelé

Oeuf plein air

Produit Label Rouge

Végétarien

Appellation d'Origine Protégée

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Mandres les roses Commissions

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 22 au 26 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon	Céleri et vinaigrette moutarde	Radis vinaigrette au miel et moutarde ancienne	
	Pastèque	Scarole et vinaigrette moutarde	Tomate et vinaigrette au miel et moutarde ancienne	
***	***	***	***	***
Sauté de porc* sauce moutarde à l'ancienne SP : Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne	Sauce tomate à la lentille corail et égrené végétal et Boulgour	Filet de dinde LR façon jambon	Pilon de poulet BIO sauce forestière	Pavé de colin à la napolitaine
***	***	***	***	***
Choux de Bruxelles et macaronis	(Plat complet)	Coquillettes semi complètes BIO et fromage râpé et carottes	Beignets de courgette et Lentilles de Mondreville	Carottes et riz créole
***	***	***	***	***
Petit fromage blanc aux fruits			Yaourt nature BIO et sucre	Fromage frais fouetté BIO
Petit fromage blanc sucré			Yaourt nature BIO et confiture	Fromage fondu vache qui rit BIO
***	***	***	***	***
Fruit BIO		Crème noix de coco		Fruit BIO
	Glace			
Fruit BIO		Crème chocolat		Fruit BIO
Pain et confiture	Cookies aux pépites de chocolat	Pain et beurre	Pain et pâte à tartiner	Petit beurre
Yaourt nature et sucre	Purée pomme pêche	Fruit	Fruit	Yaourt à boire
Jus d'orange	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Lait	Purée pomme

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

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



Menus Mandres les roses Commissions

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 29 septembre au 03 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et vinaigrette à la moutarde et dès d'emmental		Pâté de campagne *	Coleslaw	Tomate BIO et vinaigrette basilic
Pomelos et sucre		Soupe petit pois	Endives et vinaigrette moutarde	Carotte râpée BIO et vinaigrette basilic
***	***	***	***	***
Légumes façon korma, patate douce, edamame et riz	Cordon bleu de dinde	Colin sauce échalote	Omelette	Poulet LR sauce basquaise
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Brocolis et purée de pommes de terre	Epinards branche à la crème et Blé	Frites	Haricots verts et Pommes de terre persillées
***	***	***	***	***
	Fromage blanc de campagne nature et sucre			
	Fromage blanc de campagne nature et brisures de spéculoos			
***	***	***	***	***
Purée de pomme	Fruit BIO			
Purée de pomme fraise	Fruit BIO	Smoothie pomme banane	Ile flottante	Crêpe nature sucrée et coulis de caramel
Moelleux aux pommes	Pain et bâton de chocolat	Muffin au chocolat	Pain et confiture	Pain et beurre
Fruit	Yaourt aromatisé	Lait	Fruit	Fruit
Lait	Jus de raisin	Purée pomme abricot	Petit fromage blanc aux fruits	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 Commissions

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 06 au 10 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Chili végétal aux haricots rouges et Riz BIO </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Brie BIO </p> <p>Bûchette de chèvre BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse* SP : Saucisse de volaille</p> <p>***</p> <p>Lentille de Mondreville et Carottes</p> <p>***</p> <p>Fromage frais fouetté BIO </p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Rillettes de saumon VG : œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Lasagnes bolognaise (bœuf, volaille) </p> <p>***</p> <p>Salade verte BIO et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat* SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Concombre BIO et vinaigrette crémeuse</p> <p>Tomates BIO et vinaigrette crémeuse</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce curry</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO et Légumes du Soleil (courgettes, tomates, aubergines)</p> <p>***</p> <p>Smoothie framboise basilic </p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette agrumes et dès d'emmental</p> <p>Salade Iceberg et vinaigrette agrumes et dès d'emmental</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf sauce au thym</p> <p>***</p> <p>Purée de courgettes, huile d'olive et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Clafoutis poire </p>
<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Galette pur beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Palmier</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Purée pomme poire</p>	<p>Pain et confiture</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 (*)



Menus Mandres les roses Commissions

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 13 au 17 octobre - *Semaine du goût : Les régions de France*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Ile de France</i>	<i>Haut de France</i>	<i>Normandie</i>	<i>Nouvelle Aquitaine</i>	<i>Auvergne Rhône-Alpes</i>
 Œuf dur mayonnaise *** Blanquette de veau *** Riz Pilaf et poêlée asiatique *** Paris Brest	 *** Filet de poulet LR de poulet sauce au maroilles *** Frites *** Mimolette *** Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos	 Rillettes de sardine VG : Tartina de potiron *** Camembert pané *** Salade verte et vinaigrette *** Tarte aux pommes normande	 *** Parmentier de canard, haricots blancs et purée de céleri *** (plat complet) *** Ossau Iraty AOP *** Gâteau basque et confiture de cerise griottes	 Rosette * et cornichon SP/SV/VG : Œuf dur mayonnaise *** Crozets et sauce tartiflette (plat complet) *** Fromage blanc nature et confiture de myrtille ***
Pain et confiture	Moelleux citron	Pain et bâton de chocolat	Pain et beurre	Gaufrette vanille
Fruit	Purée pomme	Fruit	Yaourt à boire	Faisselle nature et sucre
Yaourt nature et sucre	Lait	Petit fromage blanc aux fruits	Purée pomme	Jus multifruit

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



Menus Mandres les roses Commissions

Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 20 au 24 Octobre - *Vacances scolaires*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Coleslaw rouge BIO et vinaigrette moutarde et dès de cantal AOP   Carottes râpées BIO et dès de cantal AOP   *** Crème de lentilles corail au curry et maïs et Boulgour  	Salade piémontaise aux œufs  Taboulé *** Poulet LR au jus 	Endives et vinaigrette à la moutarde et dès d'emmental Scarole et vinaigrette à la moutarde et dès d'emmental *** Bolognaise de bœuf	*** Quenelles de brochet sauce tomate
Sauté de bœuf BIO sauce goulash 	*** (Plat complet)	*** Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets) et Semoule	*** Pennes semi complètes BIO et Poêlée de champignons 	*** Riz BIO et Haricots verts 
*** Brocolis BIO et Farfalles 	*** Liégeois saveur vanille nappé caramel	*** Fruit	*** Smoothie poire, pomme, ananas 	*** Camembert
*** Tomme blanche	*** Liégeois saveur chocolat	*** Fruit	*** Fruit BIO 	Carré
*** Coulommiers		*** Fruit	*** Fruit BIO 	*** Fruit BIO 
Pain et beurre Fromage blanc sucré Jus d'orange	Céréales riz soufflé cacao Fruit Lait	Pain et confiture Petit fromage blanc nature et sucre Purée pomme	Pain et pâte à tartiner Fruit Lait aromatisé chocolat	Palet breton Yaourt nature et sucre Jus de raisin

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

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



Menus Mandres les roses Commissions



Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.28.09.39 avant le 30 juin

Semaine du 27 au 31 Octobre - *Vacances scolaires*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou blanc BIO  et vinaigrette moutarde et dès d'emmental	Epinards jeunes pousses et vinaigrette huile de noix et dès de fromage de chèvre		Menu Orange et noir
***	Carotte râpée BIO  et vinaigrette moutarde et dès d'emmental	Laitue  et vinaigrette à l'huile de noix et dès de fromage de chèvre	***	
Tajine marocain végétarien (pois chiche, carottes, patates douces) et Semoule  	Escalope de dinde sauce thym	Cubes de saumon sauce crème 	Pizza  tomate, emmental, mozzarella	Sauté de bœuf sauce barbecue
***	***	***	***	***
(plat complet)	Haricots beurre et riz pilaf	Farfalles et brocolis	Salade verte BIO  et vinaigrette	Purée butternut BIO 
***	***	***	***	***
Fromage frais nature			Yaourt BIO nature et sucre 	Fromage blanc de campagne et coulis de mangue
Fromage frais ail et fines herbes			Yaourt BIO brassé aux fruits 	***
***	***	***	***	***
Fruit	Mousse au chocolat° SV : Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Purée pomme BIO 	Fruit BIO 	
Fruit	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Purée pomme banane BIO 	Fruit BIO 	Cake chocolat 
Pain au lait	Pain et beurre	Barre bretonne	Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner
Yaourt nature et sucre	Fruit	Fruit	Petit fromage blanc nature et sucre	Fruit
Purée pomme coing	Yaourt à boire	Fromage blanc nature et sucre	Jus de pomme	Lait

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

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

