

Menus Mandés les roses Commissions

Merci de retourner vos choix par fax au 01.50.28.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 01 au 05 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>C'est la rentrée</p> <p>Tonates et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>Nugges Crispidor à l'emmental</p> <p>Petits pois mijotés et Penne</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Omelette</p> <p>Hartcois verts et Purée de pomme de terre</p>	<p>Concombre et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Coquillettes BIO semi-complètes et Biettes</p>	<p>Melons</p> <p>Pastèque</p> <p>Sauté de boeuf sauce curry</p>	<p>Carottes BIO et Lentilles vertes</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p>
<p>Purée pomme abricot et galette pur beurre</p> <p>Purée pomme et galette pur beurre</p> <p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Fromage blanc BIO et museli et caramel</p> <p>Madeleine</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Petit fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p> <p>Biscuit sablé coco</p> <p>Jus de pomme</p> <p>Faiselle nature et sucre</p>

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale
 * plat à base de porc et son substitut (*)



sodexo
 Tout commence au quotidien

Menus Mardres les nobes 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
<p>Sauce à la crème de courgette et petits pois et pommes semi complètes BIO</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde</p> <p>Tomate BIO et vinaigrette moutarde</p> <p>Hachis parmentier de colin</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Biscuit tablettes de chocolat</p> <p>Purée pomme fraise</p> <p>Lait</p>	<p>Scarole et vinaigrette moutarde et des diemmental</p> <p>Mâche et vinaigrette moutarde et des diemmental</p> <p>Hachis de veau LR sauce tomate origan</p> <p>Riz BIO et haricot beurre</p> <p>Financier (à la farine pois chiche)</p> <p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Glace</p>	<p>Concombre façon tzatziki et vinaigrette au miel</p> <p>Céleri</p> <p>Escalope de dinde LR sauce champignons, butternut</p> <p>Haricots verts BIO et semoule</p> <p>Financier (à la farine pois chiche)</p> <p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon</p> <p>Emincé de kebab volaille</p> <p>Frites et ketchup végétariens</p> <p>Brioche</p> <p>Lait et poudre de cacao</p> <p>Fruit</p>

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale
* plat à base de porc et son substitut (*)

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Mardres les bases Commissions

Semaine du 22 au 26 septembre

Merci de retourner vos choix par fax au 01 50 28 09 39 avant le 30 juin



Lundi	Mardi	Mercredi	Jaudi	Vendredi
<p>Sauté de porc* sauce moutarde à l'andenne SP : Sauté de dinde sauce moutarde à l'andenne</p> <p>***</p>	<p>Sauce tomate à la lentille corail et égrené végétal et Bouligour</p> <p>Melion</p> <p>***</p>	<p>Scarole et vinaigrette moutarde</p> <p>Celeri et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p>	<p>Radis vinaigrette au miel et moutarde ancienne</p> <p>Tomate et vinaigrette au miel et moutarde ancienne</p> <p>***</p>	<p>Pavé de colin à la napolitaine</p> <p>***</p>
<p>Choux de Bruxelles et macarons</p> <p>***</p>	<p>(Plat complet)</p> <p>***</p>	<p>Coquillettes semi complètes BIO et fromage râpé et carottes</p> <p>***</p>	<p>Beignets de courgette et Lentilles de Mondreville</p> <p>***</p>	<p>Carottes et riz créole</p> <p>***</p>
<p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p>	<p>***</p>	<p>***</p>	<p>Yaourt nature BIO et confiture</p> <p>***</p>	<p>Fromage fondu vache qui rit BIO</p> <p>***</p>
<p>Petit fromage blanc sucré</p> <p>***</p>	<p>***</p>	<p>Crème chocolat</p> <p>***</p>	<p>Yaourt nature BIO et confiture</p> <p>***</p>	<p>Fromage frais fouetté BIO</p> <p>***</p>
<p>Fruit BIO</p> <p>***</p>	<p>Glace</p> <p>***</p>	<p>Crème chocolat</p> <p>***</p>	<p>***</p>	<p>Fruit BIO</p> <p>***</p>
<p>Fruit BIO</p> <p>***</p>	<p>***</p>	<p>Crème noix de coco</p> <p>***</p>	<p>***</p>	<p>Fruit BIO</p> <p>***</p>
<p>Fruit BIO</p> <p>***</p>	<p>***</p>	<p>Crème chocolat</p> <p>***</p>	<p>***</p>	<p>Fruit BIO</p> <p>***</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Cookies aux pépites de chocolat</p> <p>Purée pomme pêche</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Purée pomme</p>

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale
* plat à base de porc et son substitut (*)



Tout commence au quotidien

Semaine du 29 septembre au 03 octobre

Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 30 juin

Menus Mardres les roses
Commissions

à modifier en tout
même que mercredi 24 -
GOÛT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre M Tomate et vinaigrette à la moutarde et des d'emental ***	Cordon bleu de dinde ***	M Sarole et vinaigrette moutarde et des de carnal AOP Celeri et vinaigrette moutarde et des de carnal AOP ***	M Coleslaw Endives et vinaigrette moutarde ***	M Tomate BIO et vinaigrette basilic Carotte râpée BIO et vinaigrette basilic ***
Légumes façon korma, patate douce, edamame et riz	Brocolis et purée de pommes de terre ***	Colin sauce échalote Epinards branchés à la crème et Bile ***	Omelette Frites et Cœurgettes ***	Poulet LR sauce basquaise Haricots verts et Pommes de terre persillées ***
***	Fromage blanc de campagne nature et sucre M Fromage blanc de campagne nature et brisures de spéculoos ***	***	***	***
Purée de pomme fraise R Purée de pomme	Fruit BIO Fruit BIO	Smoothie pomme banane	Ile flottante	Crêpe nature sucrée et coulis de caramel M Crêpe nature sucrée et pâte à choux
Moelleux aux pommes Fruit Lait	Pain et bâton de chocolat Yaourt aromatisé Jus de raisin	Muffin au chocolat Lait Purée pomme abricot	Pain et confiture Fruit Petit fromage blanc aux fruits	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 (*)

Tout commence au quotidien

 Charolais

 Produit durable

 Produit végétarien

 Local Nouveauté

 Appellation d'Origine Protégée

 Disonglé

Menus Mardres les noëes Commissions

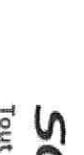
Merci de retourner vos choix par fax au 01.60.29.09.39 avant le 30 juin



Semaine du 06 au 10 octobre

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

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale
* plat à base de porc et son substitut (*)



Tout commence au quotidien

Menus Mandés les roses Commissions

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

Merci de retourner vos choix par fax au 01 50 28 09 39 avant le 30 juin



Enfil et GOURU

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ile de France	Haut de France	Normandie	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhône-Alpes
<p>Ile-de-France</p> <p>Ceuf dur mayonnaise</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz Pilaf et poêlée asiatique</p> <p>Paris Brest</p> <p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Haut-de-France</p> <p>Frites</p> <p>Filet de poulet LR de poulet sauce au maïs</p> <p>Miniolette</p> <p>Fromage blanc de champagne et brisures de spéculoos</p> <p>Moelleux citron</p> <p>Purée pomme anars</p> <p>Lait</p>	<p>Normandie</p> <p>Rillettes de sardine V.E. L'archipel poisson</p> <p>Camembert paré</p> <p>Tarte aux pommes normande</p> <p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p>	<p>Nouvelle-Aquitaine</p> <p>Parmentier de canard, haricots blancs et purée de céleri</p> <p>Ossau Iraty AOP</p> <p>Gâteau basque et confiture de cerise griottes</p> <p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Purée pomme</p>	<p>Auvergne-Rhône-Alpes</p> <p>Rosette * et cornichon SP/S/V/S : Ceuf dur mayonnaise</p> <p>Croquets et sauce tarfllette (plat complet)</p> <p>Fromage blanc nature et confiture de myrtille</p> <p>Gaufrette vanille</p> <p>Faiselle nature et sucre</p> <p>Jus multifruit</p>



- Charolais
- Produit durable
- Produit végétarien
- Local
- Nouveauté
- Décongelé

Enfil et GOURU sont des marques de Sodexo. Toute commande de Sodexo est soumise à nos conditions générales de vente. **sodexo** Tout commence au quotidien

Menus Mardres 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
Sauté de bœuf BIO sauce goulash	Crème de lentilles corail au curry et maïs et Bouligour	Poulet LR au jus	Bolognaise de bœuf	Quenelles de brochet sauce tomate
...	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde et des de cantal AOP	Salade piémontaise aux œufs	Scarole et vinaigrette à la moutarde et des d'émmental	...
...	Coloslaw rouge BIO et des de cantal AOP	Taboulé	Endives et vinaigrette à la moutarde et des d'émmental	...
...
Brocolis BIO et Farfalles	(Plat complet)	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets) et Sennouie	Pennes semi complètes BIO et Poêlée de Champignons	Riz BIO et Haricots verts
...
Coulemmiers	Camembert
Tomme blanche	Carré
...
Fruit BIO	Liégeois saveur chocolat	Fruit	Smoothie poivre, pomme, ananas	Fruit BIO
Fruit BIO	Liégeois saveur vanille nappé caramel	Fruit	...	Fruit BIO
Pain et beurre	Céréales riz soufflé cacao	Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner	Palet breton
Fromage blanc sucré	Fruit	Petit fromage blanc nature et sucre	Fruit	Yaourt nature et sucre
Jus d'orange	Lait	Purée pomme	Lait aromatisé chocolat	Jus de raisin

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale
* plat à base de porc et son substitut (*)



sodexo

Tout commence au quotidien

Menus Mandates les roses Commissaires



Merci de retourner vos choix par fax au 01.80.28.09.39 avant le 30 juin

Semaine du 27 au 31 Octobre - Vacances scolaires

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



