

Menus Mandres Les Roses

Semaine du 3 novembre au 07 novembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre Pomelo et sucre *** Sauté dinde LR sauce au thym *** Petit pois Blé *** Yaourt nature BIO et confiture Yaourt nature BIO et sucre ***	*** Colin d'Alaska PMD sauce basilic *** Courgettes à l'ail Boulgour *** Pointe de Brie Coulommiers *** Fruit BIO Fruit BIO	Carottes rapées, dés de chèvre et vinaigrette moutarde Chou rouge, dés de chèvre et vinaigrette à la moutarde *** Rôti de bœuf sauce aux olives *** Frites *** Liégeois saveur vanille nappé caramel Liégeois au chocolat	<i>Menu végétarien</i> Soupe potiron au yaourt végétal coco *** Coquille et sauce butternut, cheddar crumble de cheddar et emmental râpée *** (plat complet) *** Banane BIO	Endives BIO dés d'emmental et vinaigrette au miel Céleri râpé BIO dés d'emmental et vinaigrette au miel *** Jambon de porc LR SP : Filet de dinde LR façon jambon *** Purée de brocolis et pommes de terre *** Gâteau haricots rouge chocolat
Pain Fromage frais Rondelé Fruit	Pain et barre de chocolat Yaourt aromatisé purée de pomme fraise	Madeleine Yaourt à boire Fruit	Pain et beurre Fromage blanc aux fruits Purée pomme abricot	Palet breton 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 10 au 14 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Sauté de boeuf sauce chasseur *** Haricots verts Semoule *** Yaourt nature BIO et sucre  Yaourt BIO vanille  *** Fruit BIO  Fruit BIO 	FERIE	<i>Menu végétarien</i> Betteraves et vinaigrette moutardée *** Nuggets crispidor emmentaler  *** Ratatouille BIO  Pomme de terre *** *** Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	*** Hoki PMD sauce basquaise  *** Riz BIO  Julienne de légumes *** Cantal AOP  Fourme d'Ambert AOP  *** Fruit BIO  Fruit BIO 	Laitue, dés de mimolette et vinaigrette moutarde Salade iceberg, dés de mimolette et vinaigrette moutarde *** Macaroni BIO semi-complet  sauce canard haricot blanc façon bolognaise *** (plat complet) *** Purée de pomme BIO  Purée de pomme abricots BIO 
Pain Fromage fondu Kiri purée de pomme poire		Muffin vanille aux pépites de chocolat Yaourt à boire Fruit	Pain et confiture d'abricot Fromage blanc nature et sucre Jus multifruit	Pain et miel Lait Fruit



 **Charolais**

 **Produit de la mer durable**

 **Produit issus de l'Agriculture Biologique**

 **Local**

 **Nouveauté**

 **Décongelé**

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

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

 **Oeuf plein air**

 **Produit Label Rouge**

 **Végétarien**

 **Appellation d'Origine Protégée**

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Mandres Les Roses

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu végétarien</i>			
	Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde	Soupe de petits pois et fromage fondu vache qui rit	Scarole, dés d'emmental et vinaigrette moutarde	
***	Salade coleslaw rouge BIO  (Carotte, chou rouge, oignon, mayonnaise)	***	Mâche, dés d'emmental et vinaigrette moutarde	***
Merguez au jus	Couscous végétal aux 5 légumes (semoule BIO)  	Colin PMD sauce échalote 	Sauté Bœuf sauce au thym	Emincé de dinde LR  sauce provençale
***		***	*** 	***
Purée de potiron et pomme de terre	(Plat complet)	Epinards béchamel	Coquillettes BIO semi-complètes	Carottes BIO 
***	***	Riz créole	Petit pois	Boulgour
Edam		***	***	***
Mimolette				Yaourt nature BIO et sucre 
***	***	***	***	Yaourt BIO aromatisé vanille 
Fruit BIO 	Dessert lacté flan saveur vanille	Fruit BIO 	Purée de pomme fraise	Fruit
Fruit BIO 	Dessert lacté flan saveur chocolat	Fruit BIO 	Purée de pomme ananas	Fruit
Pain et beurre	Pain et gelée de groseilles	Céréales maïs soufflé au miel	Pain au lait	Pain
Yaourt nature et sucre	Yaourt à boire vanille	Lait	Petit fromage blanc aux fruits	Fromage frais Cantafrais
Purée de pomme et ananas	Fruit	purée de pomme	Fruit	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 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri BIO rémoulade,  dés cantal AOP  Carottes râpées BIO  dés cantal AOP  et vinaigrette moutarde *** Merlu PMD  sauce crème herbes *** Petits pois Pommes de terre *** *** Purée de pomme banane BIO  Purée de pomme pêche BIO 	*** Sauté de porc LR  sauce paprika, persil S/P : Sauté de dinde LR  sauce paprika persil *** Haricots verts persillés Riz *** Camembert BIO  Coulommiers BIO  *** Fruit BIO  Fruit BIO 	Choux bicolore (rouge & blanc) vinaigrette moutarde Chou blanc vinaigrette moutarde *** Tajine de veau LR  sauce poire, miel, cumin, cannelle *** Semoule BIO  Ratatouille *** *** Fromage blanc, caramel, muesli	<i>Menu végétarien</i> Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau,navet) *** Omelette BIO  *** Coquille BIO semi complètes et mozzarella râpée  Légumes façon maillot *** *** Fruit BIO  Fruit BIO 	Crêpe à l'emmental *** Aiguillette de poulet sauce Kedjnou *** Riz BIO  et emmental râpé Chou fleur béchamel *** *** Moelleux fleur d'oranger
Pain et confiture Fromage blanc nature et sucre Fruit	Barre bretonne Lait purée de pomme abricot	Pain et beurre Petit fromage blanc et sucre Fruit	Pain et gelée de framboise Yaourt aromatisé Jus de pomme	Petit beurre 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 1er au 05 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i> Chou chinois et vinaigrette moutarde Céleri rémoulade *** Riz BIO  chili végétal haricot rouge  *** (Plat complet) *** Fromage blanc et sucre Fromage blanc aromatisé au fruit ***	Carottes râpées BIO  dés de mimolette et vinaigrette moutarde Endives BIO  dés de mimolette et vinaigrette moutarde *** Blanquette de dinde  *** Petit pois Blé *** Tarte au flan  ***	Sauté de bœuf sauce barbecue *** Frites *** Pointe de Brie Tomme blanche *** Fruit BIO  Fruit BIO 	Panais rémoulade aux pommes Salade verte et vinaigrette moutarde *** Croziflette de porc SP :Croziflette sauce à l'emmental et fromage à tartiflette *** (Plat complet) *** Yaourt nature BIO  et sucre Yaourt BIO aromatisé framboise  ***	Parmentier de poisson PMD (poisson de carotte BIO  et pommes de terre) *** (Plat complet) *** Pont l'Evêque AOP  Cantal AOP  *** Fruit BIO  Fruit BIO 
Moelleux aux pommes Yaourt à boire purée de pomme coing	Pain et barre de chocolat Yaourt nature et sucre Fruit	Muffin au chocolat Lait Purée pomme banane BIO	Pain Fromage fondu Vache qui rit Fruit	Pain et confiture de fraise Fromage blanc et sucre purée de pomme poire



 **Charolais**

 **Produit de la mer durable**

 **Produit issus de l'Agriculture Biologique**

 **Local**

 **Nouveauté**

 **Décongelé**

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

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

 **Oeuf plein air**

 **Produit Label Rouge**

 **Végétarien**

 **Appellation d'Origine Protégée**

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Mandres Les Roses

Semaine du 08 au 12 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre et olives *** Sauté de bœuf sauce provençale *** Carottes BIO  Petits pois *** Dessert lacté gélifié saveur chocolat *** Dessert lacté gélifié saveur vanille	<i>Menu végétarien</i> *** Sauce champignons crémees  *** Fusilli BIO  *** Pointe de brie Bûche mélangée (lait vache et chèvre) *** Fruit BIO  Fruit BIO 	Endive BIO  dés d'emmental et vinaigrette agrumes Salade verte BIO  dés d'emmental et vinaigrette agrumes *** Rôti de porc jus au oignons S/P : Rôti de dinde jus au oignons *** Haricot vert Blé *** *** Cake à la noix de coco	Soupe de pois cassés et emmental râpée *** Beignets de poisson PMD  *** Chou fleur béchamel Semoule *** *** Fruit BIO  Fruit BIO 	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) et dés de chèvre Céleri rémoulade et dés de chèvre *** Poulet rôti LR au jus  *** Riz BIO  Brocolis *** *** Purée de pomme ananas Purée de pomme abricots
Pain et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Moelleux perle sucré Lait purée de pomme fraise	Pain Fromage frais Saint Morêt Fruit	Petit beurre Fromage blanc aux fruits Purée pomme coing	Pain et gelée de groseilles Petit fromage blanc 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

Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i> Chou blanc BIO  dés de cantal AOP  et vinaigrette moutarde Chou rouge BIO  dés de cantal AOP  et vinaigrette moutarde *** Dahl de lentilles  Riz BIO  *** *** Crème dessert saveur caramel Crème dessert saveur vanille	*** Sauté de veau LR  sauce paprika, persil *** Carotte Boulgour *** Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aromatisé aux fruits *** Fruit BIO  *** Fruit BIO 	Salade verte et vinaigrette moutarde Panais rémoulade au pomme *** Sauté de veau sauce paprika persil *** Farfalles et emmental râpée Jardinière de légumes *** Purée pomme BIO  *** Purée de pomme banane BIO 	Repas de Noël	Soupe potiron et fromage fondu *** Cube de colin d'Alaska PMD  sauce estragon *** Ratatouille Semoule *** Fruit BIO  *** Fruit BIO 
Pain et miel Yaourt à boire Fruit	Moelleux citron Lait Purée de pomme et banane BIO 	Pain et barre de chocolat Petit fromage blanc aux fruits Fruit	Pain Fromage frais Cantafrais Fruit	Pain d'épices Lait purée de pomme ananas



° 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 22 au 26 décembre 2025 - *Vacances scolaires*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu végétarien</i>			
	Chou chinois et vinaigrette moutarde			Soupe poireaux et pomme de terre et emmental râpé
	Radis roses en rondelles et vinaigrette miel moutarde			
***	***	***		***
Rôti de bœuf sauce aux olives	Sauce carotte, potiron, mozzarella, cheddar	Escalope de dinde LR 		Hoki PMD  sauce coco citron vert
***	*** 	***		***
Boulgour	Macaroni BIO 	Pommes de terre quartier avec peau		Carottes BIO 
Haricots verts				Semoule
***	***	***		***
Tomme blanche	Yaourt nature BIO et confiture 	Mimolette	<i>Noël</i>	
Carré	Yaourt nature BIO et sucre 	Edam		
***	***	***		***
Fruit BIO 		Fruit BIO 		Fruit
Fruit BIO 		Fruit BIO 		Fruit
Pain	Céréales riz soufflé cacao	Pain et confiture de fraise		Palet breton
Fromage frais Rondelé	Lait	Fromage blanc nature et sucre		Yaourt aromatisé
Purée de pomme ananas	Fruit	purée de pomme		Fruit



 **Charolais**

 **Produit de la mer durable**

 **Produit issu de l'Agriculture Biologique**

 **Local**

 **Nouveauté**

 **Décongelé**

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

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

 **Œuf plein air**

 **Produit Label Rouge**

 **Végétarien**

 **Appellation d'Origine Protégée**

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus Mandres Les Roses

Semaine du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026 - *Vacances scolaires*



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i> Endive BIO,  dés d'emmental et vinaigrette moutarde Céleri BIO,  dés d'emmental et vinaigrette moutarde *** Tajine marocain pois chiche  *** Semoule BIO  *** Dessert lacté gélifié saveur vanille *** Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Colin d'Alaska PMD sauce curry  *** Petit pois, carotte *** Gouda *** Edam *** Fruit BIO  *** Fruit BIO  ***	Salade verte et vinaigrette moutarde *** Charcuterie (saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon blanc LR) et cornichon SP: Charcuterie  (Filet de dinde LR façon jambon, galantine de volaille) et cornichon *** Pomme de terre et fromage à raclette *** Ile flottante ***	<i>Jour de l'an</i>	Steak haché de boeuf charolais *** Haricots verts BIO  *** Coquillettes *** Camembert BIO  *** Fruit *** Fruit ***
Pain au lait Yaourt à boire purée de pomme poire	Pain et miel Fromage blanc aux fruits Purée de pomme fraise	Barre bretonne Lait Fruit		Pain et gelée de framboise Petit fromage blanc nature et sucre Fruit



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

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

