

Mandres - les - Roses

Semaine du 5 au 9 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endive, dés de cantal AOP  et vinaigrette moutarde</p> <p>Betteraves, dés de cantal AOP  et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika persil</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>Pommes de terre ***</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme BIO  Purée de pommes et banane BIO </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>***</p> <p>Nuggets Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Purée de brocolis et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde</p> <p>Coleslaw Rouge BIO  (carotte BIO, chou rouge BIO, mayonnaise) ***</p> <p>Merlu PMD  sauce curry</p> <p>***</p> <p>Riz BIO  Epinard branche</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p> <p>Liégeois saveur vanille sur lit de caramel</p>	<p><i>Partage de la Galette</i></p> <p>Salade verte, dés de mimolette et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce moutarde</p> <p>***</p> <p>Courgette à l'ail</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Galette frangipane </p>	<p>Soupe de potiron et emmental rapé</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc LR  de porc</p> <p>SP : Filet de dinde LR  façon jambon</p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>Julienne de légumes (Céleri, carotte, cougette)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO  au choix</p>
<p>Palet breton</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Purée de pommes et de poire</p>	<p>Céréales maïs soufflé au miel</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Petit fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Purée de pomme</p>











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

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

Mandres - les - Roses

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>***</p> <p>Fusilli BIO,  pois chiche, épinards, épices tandoori</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Endives BIO  et vinaigrette moutarde</p> <p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Pizza aux fromage BIO </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Petit fromage blanc nature et sucre</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p>	<p>Soupe brocolis mascarpone</p> <p>***</p> <p>Emincé de saumon sauce crème</p> <p>Riz BIO </p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Salade verte BIO  et vinaigrette moutarde</p> <p>Pomelos BIO  et sucre</p> <p>***</p> <p>Poulet LR  sauce chasseur</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme de terre et emmental rapé</p> <p>Mélange de champignons</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme, banane, abricot</p>	<p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg de porc *</p> <p>SP : Saucisse de volaille</p> <p>***</p> <p>Haricot vert</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>
<p>Pain</p> <p>Fromage fondu Saint Moret</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Rocher coco</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme ananas</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Petit fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et gelée de groseille</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme fraise</p>
















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

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



Mandres - les - Roses

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Panais rémoulade aux pommes et dès de Cantal AOP </p> <p>Chou rouge, dès de Cantal AOP et vinaigrette d'agrumes </p> <p>***</p> <p>Parmentier de colin PMD </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Purée pomme BIO </p> <p>Purée pomme poire BIO </p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz BIO </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Radis rondelles, dés d'emmental et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne</p> <p>Mâche, dés d'emmental et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc * LR </p> <p>sauce caramel</p> <p>Sauté de dinde LR </p> <p>sauce caramel</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO </p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cake myrtille</p>	<p>Tartinade potiron fromage frais ciboulette</p> <p>***</p> <p>Penne sauce colin Alaska PMD </p> <p>pois chiche tomate façon bolognaise</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO au choix </p>	<p>Soupe Dubarry (chou fleur et pomme de terre)</p> <p>***</p> <p>Roti de veau sauce marengo</p> <p>***</p> <p>Petit pois</p> <p>Pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>et sucre</p> <p>Yaourt BIO </p> <p>aromatisé à la framboise</p> <p>***</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Petit fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Purée de pommes et pruneaux</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture d'abricot</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Purée de pommes et ananas</p>	<p>Céréales riz soufflé</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 (*)

Mandres - les - Roses

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde  Pomelos BIO et sucre ***		Menu Végétarien Endives, dès de chèvre et vinaigrette moutarde Salade verte, dès de chèvre et vinaigrette moutarde ***	Journée à la montagne Soupe de légumes variés (carotte, poireau, pomme de terre et navet) *** Tartiflette de porc* SP : Pommes de terre, dés de poulet et fromage à tartiflette *** (Plat complet) *** *** Fruit BIO 
*** Sauté de dinde LR  sauce basquaise *** Haricots verts BIO  Pomme de terre BIO  *** Petit fromage blanc nature et sucre Petit fromage blanc aromatisé aux fruits *** Fruit au choix	Emincé de bœuf sauce aux olives *** Boulgour Jardinière de légumes (carottes, petits pois, h.vert, navet) *** *** Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur chocolat	*** Beignet de poisson PMD  *** Fusilli BIO  Chou fleur *** Tomme noire Emmental *** Fruit au choix	Omelette BIO  *** Champignons à la crème Coquillettes *** *** Gâteau aux pommes	
Pain Fromage frais rondelé Purée de pomme	Madeleine Fromage blanc nature et sucre Fruit	Pain et barre de chocolat Petit fromage blanc aux fruits Purée de pomme et poire	Briochette aux pépites de chocolats Lait Fruit	Pain et beurre Yaourt nature et sucre Purée de pomme et coing



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

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

