

Mandres - les - Roses



semaine du 5 au 9 janvier 2026

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



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



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



° 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
*** Sauté de dinde LR sauce basquaise	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde Pomelos BIO et sucre Emincé de bœuf sauce aux olives ***	Beignet de poisson PMD ***	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)
*** Haricots verts BIO Pomme de terre BIO Petit fromage blanc nature et sucre Petit fromage blanc aromatisé aux fruits *** Fruit au choix	Boulgour *** Jardinière de légumes (carottes, petits pois, h.vert, navet) *** Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur chocolat	Fusilli BIO *** Chou fleur *** Tomme noire Emmental *** Fruit au choix	*** Champignons à la crème Coquillettes *** Gâteau aux pommes	*** *** *** Fruit BIO
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	Brioche 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 (*)

