

Mandres les roses
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine




LUNDI

** Menu végétarien **

Soupe cressy (carottes et
pommes de terre)
et emmental râpé

Tortilla pomme de terre et
oignon

 Brocolis bio


 Fruit bio
au choix

Barre bretonne à partager
Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc
Fruit

MARDI

Lasagnes de bœuf et volaille


Yaourt nature
dosette de sucre blanc
Yaourt aromatisé

 Fruit bio
au choix

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Coupelle de purée de pommes
et fraises

MERCREDI

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre


 Colin d'Alaska pmd
sauce provençale
Riz
Haricots beurre


Crème dessert saveur caramel
Crème dessert saveur vanille

Baguette
Miel
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

** Fête des crêpes **


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental



 Poulet Ir au jus
Frites

Crêpe nature sucrée
Confiture


Baguette
Gelée de groseille
Lait demi écrémé
Fruit

VENDREDI

 Sauté de boeuf char jus
aux oignons

 Carotte bio
 Blé bio

 Cantal aop
 Saint Nectaire aop

 Fruit bio
au choix

Petits beurre
Petit fromage frais nature au
lait entier
dosette de sucre blanc
Coupelle de purée de pomme
abricot


Mandres les roses
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

MENU

de la semaine




LUNDI

 Sauté de dinde 1r sauce
sauce oignon, cornichon et
moutarde
Haricots verts persillés
Pomme de terre ronde vapeur

—

Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

—



 Fruit bio
au choix

—


Baguette
et beurre
Petit fromage frais nature au
lait entier
dosette de sucre blanc
Coupelle de purée de pomme
coing

MARDI

** Menu végétarien **

 Carottes râpées bio
et vinaigrette moutarde
 Endive bio
et vinaigrette moutarde

—

 Tajine, semoule bio et pois
chiches bio

—

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur
vanille



—

Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé


MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes
de terre

—

 Rôti de bœuf char au jus
 Coquillettes bio
et mozzarella
Petits pois mijotés


—

 Fruit bio
au choix


—

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

Mâche
Choux bicolores
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

—

Beignets de calamar
 Purée Crécy bio (carottes et
pommes de terre)

—

Coupelle de purée de pommes
et fraises
Coupelle de purée de pommes
et ananas


—

Sablés coco
Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc
Fruit


VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
Pomelos
dosette de sucre blanc

—

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème, champignons,
poireaux)
Epinards branches en
béchamel
Boullgour

—

 Gâteau au fromage blanc,
farine lcl

—

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



Mandres les roses
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU


de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

Céleri rémoulade
Radis en rondelles
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne
et dés d'emmental



 Riz bio sauce façon chili
égréné végétal
Légumes façon Maillot (petit
pois, carotte, haricot vert)

Coupelle de purée de pomme
abricot
Coupelle de purée de pomme
pruneaux


Pain au lait
Yaourt nature
dosette de sucre blanc
Fruit

MARDI

Sauté de veau sauce tomate

 Brocolis bio
 Coquillettes bio


Petit fromage frais nature au
lait entier
dosette de sucre blanc


 Fruit bio
au choix

Baguette
Fromage frais Saint môret
Coupelle de purée de pommes
et ananas

MERCREDI

Panais (frais) rémoulade aux
pommes
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
et dés de mimolette


 Filet de dinde 1r façon
jambon
Haricots verts persillés
Semoule

 Tarte au flan dcg

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc
Fruit

JEUDI




Soupe de légumes variés
(carotte, pdt, poireau,
chou-fleur, céleri h. verts,
petits pois)
et mozzarella


 Nuggets de poisson pmd
Patate douce et haricots
blancs au lait de coco
Ratatouille

Fruit
au choix

Baguette
Gelée de groseille
Lait demi écrémé
Fruit

VENDREDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde
 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
 et dés de cantal aop

 Hachis parmentier de
boeuf vf

Ile flottante

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

sodexo


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Viande
Française

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Mandres les roses
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026


MENU

de la semaine




LUNDI

**** Vacances scolaire ****

 Sauce façon bolognaise
effiloché de canard vf et
haricot blanc, macaronis bio
semi complet



Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Fruit bio
au choix



Baguette
Fromage frais cantafrais
Fruit

MARDI

**** Vacances scolaire ****

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde
 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
et dés de mimolette

Emincé de boeuf charolais
sauce origan, tomate
Blé
Julienne de légumes


 Coupelle de purée de
pommes et bananes bio
 Coupelle de purée de
pommes et abricots bio

Baguette
et beurre
Yaourt nature
dosette de sucre blanc
Fruit

MERCREDI

**** Vacances scolaire ****

Soupe d'épinard et pommes
de terre
et emmental râpé


 Poulet lr au jus
Ratatouille et boulgour

Fruit
au choix

Céréales riz soufflé
Coupelle de purée de pommes
et poire
Lait demi écrémé

JEUDI

**** Vacances scolaire ****

Emincé d'endives
Salade verte
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

Emincé de saumon sauce
oseille


Haricots beurre
Pomme de terre ronde vapeur

 Cake au chocolat, farine lcl


Baguette
Confiture de fraises
Petit fromage frais nature au
lait entier
dosette de sucre blanc
Fruit

VENDREDI

**** Vacances scolaire ** **
Menu végétarien ****

 Riz bio sauce champignons
à la crème

Camembert
Tomme blanche

 Fruit bio
au choix

Pain d'épices
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Coupelle de purée de pommes
et ananas

sodexo


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit local


Viande Française

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy