

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

# MENU de la semaine



LUNDI

**\*\* Menu végétarien \*\***

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



Tortilla pomme de terre et oignon



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  
Harcots beurre



Crème dessert saveur caramel  
Crème dessert saveur vanille

JEUDI

**\*\* Fête des crêpes \*\***

Salade verte bio et vinaigrette moutarde et dés d'emmental



Poulet Ir au jus  
Frites



Crêpe nature sucrée  
Confiture

VENDREDI

Sauté de boeuf char jus aux oignons



Blé bio



Cantal aop



Fruit bio au choix

Baguette  
Miel  
Yaourt aromatisé  
Coupelle de purée de pommes

Baguette  
Gelée de groseille  
Lait demi écremé  
Fruit

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

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



Appellation  
d'Origine Protégée



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

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

# MENU de la semaine



LUNDI

Sauté de dinde lr 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

**sodexo**

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 écremé

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

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

VENDREDI

Salade verte et vinaigrette moutarde Pomelos dosette de sucre blanc



Merlu pmd sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)

Epinards branches en béchamel Boulgour



Gâteau au fromage blanc, farine Icl

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



Appellation d'Origine



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture durable



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

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

## MERCREDI

Panais (frais) rémoulade aux pommes

Salade iceberg et vinaigrette moutarde et dés de mimolette

Filet de dinde Ir façon jambon

Haricots verts persillés  
Semoule

Tarte au flan dcg

## 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

## 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

Ille flottante

**sodexo**

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Décongelé

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

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Viande Française

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 Irl au jus  
Ratatouille et boulghour



Fruit au choix

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

## 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 Icl

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

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

## 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