

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Vacances Scolaires

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

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème, champignons,
poireaux)

 Riz bio
Haricots verts

Coupelle de purée de pommes

Petits beurre
Fruit frais
Yaourt aux fruits

MARDI

Vacances ScolairesMenu végétarien**

 Omelette bio fraîche
Pomme de terre ronde vapeur

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

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

MERCREDI

Vacances Scolaires

Chou chinois et vinaigrette

 Rôti de dinde lr à la
moutarde

Semoule
Carottes

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Petit fromage frais nature au
lait entier
Sucre

JEUDI

Vacances Scolaires

Soupe de poireaux et pommes
de terre
et mozzarella râpée

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basquaise

Purée de brocolis et pommes
de terre

Fruit frais

Baguette
Gelée de groseille
Coupelle de purée de pomme
coing
Fromage frais à la vanille

VENDREDI

Vacances Scolaires

Emincé d'endives
vinaigrette d'agrumes (citron,
agrumes)
et dés de mimolette

 Bifteck haché char au jus

Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)
au persil
Macaroni

Cake à la cannelle

Baguette
et beurre
Fruit frais
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

RENTREE

 Rôti de boeuf lr au jus

 Haricots verts bio
au jus de légumes
Pommes de terre persillées

Fromage frais Saint môret

Fruit frais

Baguette
Barre de chocolat
Coupelle de purée de pomme
abricot
Petit fromage frais sucré

MARDI

Chou chinois et vinaigrette

Bolognaise de canard

 Macaroni bio
Aubergines grillées sauce
tomate

Crème dessert saveur vanille

Quatre quart
Fruit frais
Yaourt nature
Sucre

MERCREDI

 Soupe de lentilles bio au
cumin
et mozzarella râpée

 Hoki pmd sauce coco citron
vert

 Riz bio
Ratatouille

Fruit frais

Sablés coco
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Fromage frais à la vanille

JEUDI

Salade coleslaw rouge (chou
rouge, carotte, mayonnaise)

Saucisse de Strasbourg de
porc
Saucisse francfort de volaille

Purée Crécy (purée de
carottes et pommes de terre)
et emmental râpé

 Beignet aux pommes dcg

Céréales riz soufflé
Fruit frais
Lait demi écrémé

VENDREDI

Menu végétarien

Tartinade potiron fromage
frais ciboulette

 Omelette opa

 Coquillettes bio
et emmental râpé
Haricots beurre

 Fruit bio

Baguette
Fromage frais Petit louis
Coupelle de purée de pommes
et poire

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Œuf de poule
élevée en plein air


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Emincé de chou blanc bio
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce au citron

Petits pois
Riz cuisiné pilaf

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraise
Fruit frais
Yaourt aromatisé

MARDI

emincé de dinde sauce
tomate

 Boulgour bio
Courgettes

Camembert

Fruit frais

Miel Pops
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Tomate bio
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf Ir sauce
dijonnaise (moutarde)

Chou fleur béchamel et
pommes de terre lamelles

Coupelle de purée de pomme
abricot

Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais
Fromage blanc nature
Sucre

JEUDI

Menu Végétarien

 Soupe de légumes variés
bio
et emmental râpé

 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala

 Fruit bio

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes
et fraises

VENDREDI

Fête de l'Irlande

Salade iceberg
et cheddar
vinaigrette citron menthe

 Meunière colin pmd
d'Alaska

Pommes de terre quartier
avec peau
Haricots verts

Gâteau aux pommes

Brownie
Fruit frais
Yaourt nature
Sucre

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Lasagnes de bœuf et volaille

Yaourt nature
dosette de sucre blanc

 Fruit bio

Pain d'épices
Coupelle de purée de pommes
et poire

MARDI

Panais rémoulade aux
pommes

Emince porc au curry
Emince de dinde sauce au
curry

 Semoule bio
Julienne de légumes

 Choux à la crème vanillée
dgc

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fruit frais
Petit fromage frais nature au
lait entier
Sucre

MERCREDI

****Menu végétarien****

Samoussa de légumes

Haricots beurre
au jus de légumes
Riz

Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc

Fruit frais

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Yaourt aromatisé

JEUDI

Soupe saint germain (pois
cassés et pommes de terre)
et mozzarella râpée

Jambon blanc de porc
Filet de dinde façon jambon

 Carotte bio
Farfalles

Fruit frais

Baguette
Confiture d'abricots
Coupelle de purée de pommes
et poire
Fromage blanc nature
Sucre

VENDREDI

Courgettes râpées à la
ciboulette

 Parmentier de poisson pmd
et purée céleri

 Coupelle de purée de
pomme et poire bio

Baguette
et beurre
Fruit frais
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Mandres les roses (Maternelle)

Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé de chou blanc et vinaigrette

 Sauté de bœuf lr sauce au thym

Brocolis
Torsades

Mousse au chocolat au lait

Biscuit nappé chocolat noir
Fruit frais
Yaourt nature
Sucre

MARDI

 Aiguillettes de poulet vf jus aux oignons

 Carotte bio
Haricots blancs à la tomate

Pointe de Brie

 Fruit bio

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et ananas
Fromage blanc nature
Sucre

MERCREDI

Salade de coleslaw rouge (chou rouge, carotte, mayonnaise) et dés de mimolette

 Sauté de bœuf char sauce origan tomate

Lentilles mijotées
Courgettes à l'ail

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Baguette
Confiture de fraise
Fruit frais
Petit fromage frais nature au lait entier
Sucre

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Terrine de légumes et dosette de mayonnaise

Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette

Fruit frais

Baguette
Fromage frais Saint môtet
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

 Endives bio
 et dés de cantal aop et vinaigrette moutarde

 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce basquaise

 Haricots verts bio au jus de légumes
Semoule

 Tarte au flan dcg

Baguette
et beurre
Fruit frais
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture



Produit de la mer



Viande charolaise



Viande Française

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Ravioli de boeuf

Mousse au chocolat noir

Petits beurre
Fruit frais
Yaourt aromatisé

MARDI

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

Quenelle de brochet sauce
crème

Haricots blancs à la tomate
Chou fleur à l'ail

 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Petit fromage frais nature au
lait entier
Sucre

MERCREDI

JEUDI

Menu végétarien

 Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate

Courgettes
Semoule

Yaourt nature
dosette de sucre blanc

Fruit frais

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

VENDREDI

** Repas de printemps **

Concombre tzatziki (fromage
blanc, échalotte, aneth)
 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

Purée de haricots verts et
pommes de terre

 Gâteau moelleux au
chocolat, farine Ici

Madeleine
Fruit frais
Fromage blanc nature
Sucre

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc

Fruit frais

Baguette

Fromage frais Petit louis
Coupelle de purée de pommes
et poire

MARDI

Céleri rémoulade
et dés d'emmental

 Parmentier de bœuf char

 Beignet framboise dcg

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fruit frais
Yaourt aromatisé

MERCREDI

 Rôti de porc* 1r sauce
provençale

 Rôti de dinde 1r sauce
provençale

Penne rigate
Carottes à l'ail

Fromage Carré

 Fruit bio

Miel pops
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

JEUDI

Concombre en rondelles
vinaigrette balsamique

 Sauté de bœuf 1r sauce au
thym

 Purée de courge butternut
bio et pommes de terre
et emmental râpé

Ile flottante

Baguette
Confiture de fraise
Fruit frais
Fromage frais à la vanille

VENDREDI

 Dés de colin pmd sauce
crème ciboulette persil

Carottes
Blé

 Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc

Fruit frais

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Mandres les roses (Maternelle)

Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Vacances Scolaires

 Steak haché de veau lr au jus

—

Purée de céleri et pommes de terre

—

Fromage blanc individuel sucré différemment :
Sucre roux

—

 Fruit bio

—

Riz soufflé au chocolat
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

MARDI

Vacances Scolaires

 Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

—

 Hoki pmd sauce au citron

—

 Lentilles mijotées bio
Endives braisées

—

Dessert lacté gélifié saveur vanille

—

Baguette
Miel
Fruit frais
Fromage blanc nature
Sucre

MERCREDI

Vacances Scolaires Menu végétarien **

 Omelette bio fraîche

—

Ratatouille à la niçoise
Riz

—

Tomme blanche

—

 Fruit bio

—

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pomme
coing
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

JEUDI

Vacances Scolaires

 Salade de pommes de terre

—

Sauté d'agneau sauce aux
olives

—

Julienne de légumes
Boulgour

—

Petit fromage frais nature au
lait entier
dosette de sucre blanc

—

Palet breton pur beurre
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Yaourt nature
Sucre

VENDREDI

Vacances Scolaires

 Mâche
et vinaigrette aux olives
noires

—

 et dés de cantal aop

—

 Rôti de bœuf char au jus

—

Petits pois mijotés
Penne rigate

—

 Cake aux épices (cannelle,
gingembre, girofle, muscade)
farine lcl

—

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

****Vacances Scolaires****

—
Courgettes râpées à la ciboulette

—
 Parmentier de Colin d'Alaska pmd et purée de carotte

—
et mozzarella râpée

—
 Coupelle de purée de pommes bio

—
Petits beurre
Fruit frais
Yaourt aux fruits

MARDI

****Vacances Scolaires****

Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne

—
 Boulgour bio
Carottes à l'ail

—
Mimolette

—
Fruit frais

—
Baguette
Fromage frais Rondelé nature
Coupelle de purée de pomme abricot

MERCREDI

****Vacances Scolaires****

—
Salade de tomates et vinaigrette aux herbes et dés d'emmental

—
Jambon blanc de porc
Filet de dinde façon jambon

—
 Coquillettes bio blé semi-complet
Poêlée chou fleur, haricot beurre, petit pois, poivron

—
Smoothie framboise et basilic

—
Baguette
Confiture de fraise
Fruit frais
Yaourt nature
Sucre

JEUDI

****Vacances Scolaires**
Menu végétarien ****

Blé aux légumes du sud et dés de brebis

—
 Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc

—
Fruit frais

—
Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

VENDREDI