

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 04/05/2026 au 08/05/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

Ravioli de boeuf


et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Petits beurre
Fruit frais
Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

MARDI

Menu végétarien

 Dahl de lentilles beluga et
riz bio


Camembert


Fruit frais

Miel pops
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes
et ananas

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde


 EMINCE BOEUF vf SAUCE
TOMATE, ORIGAN

 Ratatouille bio
Pomme de terre ronde vapeur

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fruit frais
Yaourt aux fruits

JEUDI

Salade verte
Vinaigrette guacamole
 et dés de cantal aop

 Poulet vif tandoori (cuisse)

Pommes de terre sautées
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)

Fruit frais

Baguette
Gouda
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

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

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 11/05/2026 au 15/05/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Sauté de porc lr sauce
moutarde
 Sauté de dinde lr sauce
dijonnaise (moutarde)
Purée de courgettes et
pommes de terre
 Saint Nectaire aop
Fruit frais

Sablés coco
Coupelle de purée de pomme
coing
Yaourt nature
et dosette de sucre blanc

MARDI

Menu Végétarien

Tortilla pomme de terre et
oignon
Ratatouille
Petit fromage frais nature au
lait entier
et dosette de sucre blanc
Fruit bio

Baguette
Confiture
Coupelle de purée de pommes
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

MERCREDI

Steak haché de veau lr à la
tomate
Haricots beurre
au jus de légumes
Coquillettes
Fromage frais Rondelé nature
Brownie mexicain (à base de
haricots rouges)

Céréales riz soufflé
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

VENDREDI

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

sodexo

Appellation
d'Origine Protégée

Certifié Label
Rouge

Issu de
l'agriculture
biologique


Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 18/05/2026 au 22/05/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle)

Haricots verts à l'ail
Riz

Coulommiers


Fruit frais


Corn flakes

Coupelle de purée de pommes et poire

Lait demi écrémé

MARDI

 Concombres bio et vinaigrette aux olives noires


 Parmentier de Colin d'Alaska pmd et purée de brocoli

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Madeleine

Fruit frais
Yaourt aromatisé

MERCREDI

 Œuf dur opa et sauce cocktail

Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate

Semoule et emmental râpé
Aubergines grillées au jus de légumes

Fruit frais

Baguette

et emmental
Coupelle de purée de pommes et fraises

JEUDI

****Menu Végétarien****
Grèce**

Salade de tomates et dés de fromage de chèvre vinaigrette au pesto rouge

Moussaka végétarienne (égrené végétal)

Riz


Gâteau au fromage blanc

Briochette aux pépites de chocolat


Fruit frais
Yaourt nature
et dosette de sucre blanc

VENDREDI

Tranche de pastèque

 Aiguillette de poulet vf sauce champignons, oignons, tomates

Epinards et PDT au gratin

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Baguette

Confiture
Fruit frais
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

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

sodexo



Œuf de poule élevée en plein air



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande Française

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 25/05/2026 au 29/05/2026


MENU

de la semaine



LUNDI

Jambon blanc de porc
Filet de dinde façon jambon

 Coquillettes bio blé
semi-complet
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc


Fruit frais

Baguette
Fromage frais Carré demi sel
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

MARDI

MERCREDI

Pomelos
et sucre

 Emincé de dinde lr sauce
au curry

Riz
Ratatouille

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fruit frais
Yaourt nature
et dosette de sucre blanc

JEUDI

Menu Végétarien

Radis roses en rondelles
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne


Clafoutis de tomate, courgette
à la farine de pois chiches


et emmental râpé
Salade verte
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne

Glace à l'eau parfumée (stick)


Miel Pops
Fruit frais
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade de lentilles
 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd sauce
provençale

Petit pois et carottes
Semoule

 Fruit bio

Pain au lait
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Yaourt nature
et dosette de sucre blanc

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 01/06/2026 au 05/06/2026


MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

 Riz bio sauce façon chili égréné végétal

Petit fromage frais nature au lait entier et dosette de sucre blanc

Fruit frais

Baguette


Fromage frais Petit louis


Coupelle de purée de pommes et ananas


MARDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde

 EMINCE BOEUF vf SAUCE BARBECUE

 Ratatouille bio

 Semoule bio


 Coupelle de purée de pommes pêches bio

Riz soufflé au chocolat

Fruit

Lait demi écrémé

MERCREDI


 Oeuf à la coque opa et ses mouillettes

Pommes de terre quartier avec peau

Edam

Fruit frais


Biscuit nappé chocolat noir

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc

JEUDI

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde

 Lasagne aux légumes du sud bio

Crème dessert saveur vanille


Brioche en tranche

Fruit


Yaourt aromatisé

VENDREDI

Macédoine de légumes mayonnaise

 Parmentier de colin pmd et fève, purée de carotte

et mozzarella râpée

 Tarte à la noix de coco dcg

Baguette

et beurre

Fruit
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

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

sodexo



Oeuf de poule élevée en plein air



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande Française

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 08/06/2026 au 12/06/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de riz composée (maïs et olives) et dés de mimolette

Emincé de dinde lr au caramel

Carottes à l'ail

Haricots blancs à la tomate

Fruit bio

Baguette et beurre

Coupelle de purée de pommes pêches bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

MARDI

***** Menu végétarien *****

Cour'slaw bio (carotte bio, courgette bio, sauce coleslaw)

Fusilli bio , pesto, brocoli bio , haricot blanc et carotte

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Pain au lait

Barre de chocolat au lait

Fruit

Yaourt aromatisé

MERCREDI

Boulettes au mouton et boeuf sauce aux olives

Haricots verts persillés

Boulgour

Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc

Fruit frais

Baguette

Confiture

Coupelle de purée de pomme coing

Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc

JEUDI

Houmous

Merlu pmd sauce oseille

Purée d'épinards et pommes de terre et mozzarella râpée

Fruit frais

Miel Pops

Coupelle de purée de pommes

Lait demi écrémé

VENDREDI

****Coupe du Monde de Foot****

Concombres

Vinaigrette guacamole et dés de cantal aop

Fish burger colin d'Alaska pmd cheddar, sauce tartare

Pommes de terre quartier avec peau

Coupelle de purée de pommes et poire

Baguette

Fromage frais Petit louis

Fruit

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

sodexo



Appellation



Certifié Label



Issu de



Produit de la mer

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 15/06/2026 au 19/06/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Pâté de volaille

EMINCE BOEUF vf SAUCE
TOMATE,ORIGAN

Lentilles

Mousse au chocolat au lait

Petits beurre
Fruit

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MARDI

Hoki pmd sauce crème

AB Penne bio au blé complet
Epinards branche au jus

AB Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc

Fruit frais

Baguette
Gouda

Coupelle de purée de pommes
et poire

MERCREDI

AB Carottes râpées bio
et vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille et veau
façon chipolatas

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

AB Fruit bio

Corn flakes
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Lait demi écrémé

JEUDI

Melon jaune

Rôti de dinde lr au romarin

Courgettes à l'ail
et mozzarella râpée
Coquillettes

Gâteau au citron

Baguette
Gelée de coing
Fruit
Yaourt aux fruits

VENDREDI

**** Menu végétarien****

AB Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Tomme blanche

Fruit frais

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Petit fromage frais nature au
lait entier
et dosette de sucre blanc

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 22/06/2026 au 26/06/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette à l'échalote

Poulet sauce chasseur

Haricots beurre persillés
Pomme de terre ronde vapeur

Fromage blanc bio sucré
différemment
céréales muesli chocolat

Baguette
Fromage frais Carré demi sel
Fruit

MARDI

Menu végétarien

Courgettes bio râpées et
ciboulette
et vinaigrette moutarde

Korma de riz bio, brunoise
provençale et petits pois bio

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

Briochette aux pépites de
chocolat
Fruit
Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

MERCREDI

Taboulé au fromage de brebis

Sauté de bœuf vf sauce
aux olives

Chou fleur en béchamel
et emmental râpé
Penne rigate

Fruit frais

Baguette
Confiture
Coupelle de purée de pomme
coing
Yaourt nature
et dosette de sucre blanc

JEUDI

Rillettes de thon pmd

Omelette opa au fromage

Ratatouille à la niçoise
Blé

Fruit frais

Galettes pur beurre
Coupelle de purée de pommes
et poire
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI

Tranche de pastèque

Quenelle nature sauce tomate
et emmental râpé

Champignons persillés
Coquillettes

Beignet aux pommes dcg

Baguette
et beurre
Fruit
Lait demi écrémé

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

sodexo



Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 29/06/2026 au 03/07/2026


MENU

de la semaine



LUNDI

Menu végétarien

 Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres

Petit fromage frais nature au lait entier et dosette de sucre blanc

Fruit frais

Miel pops
Coupelle de purée de pomme coing
Lait demi écrémé

MARDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde et dés de mimolette


 EMINCE BOEUF vif SAUCE TOMATE, ORIGAN

Semoule
Carottes à l'ail


Coupelle de purée de pommes

Baguette et beurre
Fruit
Yaourt nature
Miel

MERCREDI

 Dés de saumon pmd sauce basilic

Brocolis en persillade
Lentilles

 Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc

Fruit frais

Petits beurre
Fruit frais
Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc

JEUDI

Salade de riz composée (maïs et olives) et billes de mozzarella

 Omelette bio fraîche

Purée d'épinards et pommes de terre

Fruit frais

Miel pops
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes et ananas

VENDREDI

Au revoir les grands : c'est les vacances Pique Nique***

Biscuit tablette au chocolat au lait
Fruit frais
Yaourt aux fruits

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

sodexo


Issu de l'agriculture biologique


Produit de la mer durable


Viande Française