

Mandres les roses
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 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 vf 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

—

Lentilles et carotte

—

 Yaourt bio nature et sucre blanc

—

Fruit frais


—

Petits beurre
Fruit frais
Fromage blanc nature et sucre blanc

JEUDI

Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, brebis, olive) 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

—

Biscuit tablette au chocolat au lait
Fruit frais
Yaourt aux fruits

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

Mandres les roses
Menus du 06/07/2026 au 10/07/2026


MENU

de la semaine




LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

 Merlu pmd sauce basilic

 Riz bio


Jardinière de légumes
(carotte, petit pois, haricot
vert, navet)
au jus de légumes

 Coupelle de purée de
pommes et bananes bio


Barre bretonne
Fruit

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

MARDI

 Sauté de dinde lr sauce
aigre douce (oignon, tomate,
vinaigre)

Haricots verts
Pomme de terre ronde vapeur

 Yaourt bio nature
et sucre blanc


Fruit frais
au choix

Corn flakes
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Lait demi écrémé

MERCREDI

****Menu végétarien****

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Korma de boulgour bio,
brunoise provençale et petits
pois bio

Ile flottante

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Fromage blanc façon
straciatella (aux 2 chocolats)

JEUDI

Melon jaune

 COQUILLETTE SAUCE
BOLOGNAISE BOEUF vf

et emmental râpé

Gâteau façon financier farine
de pois chiche et blé

Briochette aux pépites de
chocolat
Fruit
Yaourt aux fruits

VENDREDI

 Parmentier de Colin
d'Alaska pmd

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Coulommiers

 Fruit de saison bio

Baguette
Edam
Coupelle de purée de pommes

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

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture



Produit de la mer
durable



Viande Française

Mandres les roses
Menus du 13/07/2026 au 17/07/2026

MENU


de la semaine



LUNDI

Menu végétarien

Salade de betteraves et maïs

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

et mozzarella râpée

Fruit frais


Baguette
Confiture

Coupelle de purée de pommes et poire

Yaourt aux fruits

MARDI

MERCREDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

SAUTE BOEUF SAUCE AU THYM

Petits pois au jus de légumes
Blé


Muffin vanille pépites de chocolat

Riz soufflé au chocolat

Fruit

Lait demi écrémé

JEUDI

 Dés de saumon pmd à l'oseille

Courgettes
Pommes de terre persillées

Edam

 Fruit de saison bio

Baguette et beurre

Coupelle de purée de pommes et ananas

Fromage blanc aromatisé aux fruits

VENDREDI

Saucisse de volaille et veau façon chipolatas

 Riz bio
Haricots beurre à l'ail

Fromage frais Saint môret

Smoothie abricot pomme banane

Cookies
Fruit

Yaourt nature et sucre blanc

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

sodexo



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture



Produit de la mer durable


Mandres les roses
Menus du 20/07/2026 au 24/07/2026

MENU


de la semaine



LUNDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

—

 **EMINCE BOEUF** vif SAUCE
BARBECUE

—

Pommes de terre persillées
Blettes persillées


—

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

—

Galettes pur beurre
Fruit
Yaourt aromatisé

MARDI

 Omelette opa au fromage


—

Epinards branche au jus
Haricots blancs persillés

—

Fromage blanc sucré

—

 Fruit de saison bio
au choix


—

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes


MERCREDI

Tranche de pastèque

—

 Sauté de dinde lr sauce
sauce oignon, cornichon et
moutarde

—

 Macaroni bio semi complet
et emmental râpé
Ratatouille à la niçoise

—

Coupelle de purée de pommes
et fraises


—

Madeleine
Fruit
Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

JEUDI

****Menu végétarien****


Taboulé

 et dés de cantal aop

—

Tortilla pomme de terre et
oignon


—

 Bouquet de légumes bio
(chou fleur, brocoli et carotte)
à la tomate

—

Fruit frais


—

Miel pops
 Coupelle de purée de
pommes et bananes bio
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette au fromage
blanc


—

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes

—

Purée de carottes (carottes et
pommes de terre)
et mozzarella râpée

—

 Beignet framboise dcg

—

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Fruit
Faisselle
et sucre blanc

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

sodexo



Ceuf de
poule
élevée en



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Viande
Française

Mandres les roses
Menus du 27/07/2026 au 31/07/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Poulet lr sauce au thym

 Courgettes bio à l'ail
Blé

Yaourt nature
et sucre blanc

Fruit frais

Baguette
Confiture

Fruit
Fromage blanc nature
et sucre blanc

MARDI

 Melon bio


SAUTE BOEUF SAUCE
TOMATE, ORIGAN



Haricots verts à l'ail
Pommes de terre persillées

Mousse au chocolat au lait

Riz soufflé au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Œuf dur bio
et sauce cocktail

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

et mozzarella râpée
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Fruit frais

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Yaourt aromatisé


JEUDI

Riz et pois chiches tikka
massala

Chou fleur à l'ail

Tomme grise

 Fruit de saison bio

Baguette
 Cantal aop
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

Concombre tzatzíki (fromage
blanc, échalote, aneth)

Escalope de dinde sauce
dijonnaise

Purée de brocolis et pommes
de terre
et emmental râpé

Gâteau au fromage blanc

Pain au lait
Fruit
Yaourt nature
et sucre blanc

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

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Viande Française

Mandres les roses
Menus du 03/08/2026 au 07/08/2026


MENU


de la semaine



LUNDI

menu végétarien

 Tomate bio
et vinaigrette au basilic


 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Crème dessert saveur
chocolat

Baguette
et beurre
Fruit

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

MARDI

 Galette fajitas, dinde Ir et
légumes (maïs, poivron,
tomate)


Frites
Salade iceberg

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)


Fruit frais


Corn flakes
Coupelle de purée de pommes
et poire
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Courgettes bio râpées et
ciboulette
et vinaigrette moutarde


Saucisse chipolatas de porc
Saucisse de volaille


 Purée de haricots verts et
pommes de terre bio
et emmental râpé


 Tarte au flan dcg

Barre bretonne
Fruit
Yaourt aromatisé

JEUDI

 Thon pmd guacamole à
tartiner sur pain suédois

 Filet de limande pmd sauce
crème à la tomate


Torsades
 Brocolis bio
au jus de légumes

Petit fromage frais nature au
lait entier

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

VENDREDI

Melon jaune

 Rôti de boeuf Ir froid

Carottes
Pomme de terre ronde vapeur
au persil

Ile flottante
et sa crème anglaise

Biscuit nappé chocolat noir
Fruit
Fromage blanc nature
et sucre blanc

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

sodexo



Certifié Label
Rouge



Dégel



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Mandres les roses
Menus du 10/08/2026 au 14/08/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Concombre et maïs
et vinaigrette au miel
et dés de cantal aop

Poulet lr sauce au curry

Carottes au cumin
Orge perlé bio

Fruit de saison bio

Petits beurre
Coupelle de purée de
pommes et bananes bio
Yaourt nature
et sucre blanc

MARDI

Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
et dés de mimolette

Sauté de bœuf lr sauce
barbecue

Courgettes
au persil

Pommes de terre bio

Gaufre nappée au chocolat

Cookies
Fruit
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MERCREDI

Salade verte bio maïs bio
poivron et olive
et vinaigrette moutarde

Hoki pmd sauce aux
agrumes (citron, mandarine,
crème, orange, coriandre)

Riz bio

Bouquet de légumes bio
(chou fleur, brocoli et carotte)

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Fromage blanc nature
et sucre blanc
Fruit

JEUDI

**** menu végétarien ****

Tarte fromages, emmental et
mozzarella

Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Fruit frais

Miel pops
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

VENDREDI

Tranche de pastèque

Merlu pmd sauce aux
épices douces

Coquillettes bio blé
semi-complet
et emmental râpé
Ratatouille bio

Purée de pommes bio
fraiche et myrtille

Baguette
Gouda
Fruit

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

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Mandres les roses
Menus du 17/08/2026 au 21/08/2026

MENU

de la semaine





LUNDI

 Courgettes bio râpées et ciboulette
—
 Merlu pmd sauce basilic
—
Purée d'épinards, pomme de terre fraîche
—
Dessert lacté gélifié saveur chocolat


—
Biscuit tablette au chocolat au lait
Fruit
Fromage blanc nature et sucre blanc

MARDI

 Sauté de dinde lr sauce dijonnaise (moutarde)
—
Petits pois mijotés
Riz
—
 Cantal aop
—
Fruit frais







—
Baguette
Confiture
Coupelle de purée de pomme pruneaux
Yaourt aromatisé

MERCREDI

****menu végétarien****
 Oeuf à la coque opa et ses mouillettes
—
Frites
—
Fromage frais Petit Moulé
—
Coupelle de purée de pommes




—
Madeleine
Coupelle de purée de pommes et ananas
Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc

JEUDI

 Rillettes de thon pmd
—
 Jambon blanc de porc lr
 Filet de dinde lr façon jambon
—
 Coquillettes bio et emmental râpé
 Courgette bio
—
 Fruit de saison bio

—
Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

VENDREDI

Concombre et maïs et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop
—
 Rôti de veau lr
—
Haricots beurre
 Semoule bio
—
Clafoutis pêches

—
Pain au lait
Barre de chocolat
Fruit
Yaourt nature et sucre blanc

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



Oeuf de poule



Appellation

élevée en plein air d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture



Produit de la mer durable

Mandres les roses
Menus du 24/08/2026 au 28/08/2026

MENU


de la semaine



LUNDI

Salade de maïs poivrons et emmental et vinaigrette moutarde

 Poulet lr rôti au jus

 Fusilli bio et emmental râpé

 Carotte bio


Fruit frais

Pain au lait

Coupelle de purée de pommes et fraises

Yaourt aromatisé

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde et dés de fromage de chèvre

Emincé de saumon sauce poireaux et champignon

Haricots verts à l'ail
Blé

Muffin vanille pépites de chocolat

Baguette

Edam

Fruit

MERCREDI


****Menu Végétarien****

Tranche de pastèque

 Omelette opa

 Semoule bio

 Légumes couscous bio

 Yaourt bio nature et sucre blanc


Miel pops

Fruit

Lait demi écrémé

JEUDI

Salade façon piémontaise (oeuf)

 Colin d'Alaska meunière pmd

et quartier de citron

Courgettes

Pomme de terre ronde vapeur


Crème dessert saveur chocolat

Briochette aux pépites de chocolat

Coupelle de purée de pommes et poire

Yaourt nature et sucre blanc

VENDREDI

 Tartinable de haricots rouge bio aux épices façon mexicaines fumées

Tortilla pomme de terre et oignon

Ratatouille à la niçoise

Fruit frais

Baguette

et beurre

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit

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

sodexo



Euf de poule
élevé en plein air



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture



Produit de la mer
durable

Mandres les roses
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental



Jambon de dinde



Purée de carottes (carottes et
pommes de terre)



Coupelle de purée de pomme
abricot

Corn flakes

Fruit

Lait demi écrémé

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