

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  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits et sucre blanc

Fruit frais au choix

Miel pops  
Coupelle de purée de pomme coing  
Lait demi écrémé

## MARDI

Salade de tomates Céleri râpé et vinaigrette moutarde et dés de mimolette


 EMINCE BOEUF vf SAUCE TOMATE, ORIGAN

Semoule Carottes à l'ail


Coupelle de purée de pommes  
Coupelle de purée de pomme abricot


Baguette et beurre  
Fruit  
Yaourt nature  
Miel

## MERCREDI

 Dés de saumon pmd sauce basilic

Lentilles et carotte

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Yaourt bio nature et sucre blanc

Fruit frais au choix

Petits beurre  
Fruit frais  
Fromage blanc nature et sucre blanc

## JEUDI

Salade de riz composée (maïs et olives)

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 au choix

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


Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde  
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

 Coupelle de purée de pommes pêches bio


Barre bretonne  
Fruit


Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc

## MARDI

 Sauté de dinde 1r sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)

Haricots verts  
Pomme de terre ronde vapeur

 Yaourt bio brassé au citron

 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 stracciatella (aux 2 chocolats)

## JEUDI

Tranche de pastèque  
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  
Pointe de Brie

 Fruit de saison bio au choix

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  
Macédoine de légumes  
mayonnaise

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

et mozzarella râpée


Fruit frais  
au choix

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

Gouda  
Edam

 Fruit de saison bio  
au choix

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  
Fromage frais Cantadou ail et  
fines herbes

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

 Concombres bio  
 Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde  
EMINCE BOEUF vif SAUCE  
BARBECUE  
Pommes de terre persillées  
Blettes persillées  
Dessert lacté gélifié saveur  
vanille  
Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat


Galettes pur beurre  
Fruit  
Yaourt aromatisé

## MARDI

 Omelette opa au fromage  
Epinards branche au jus  
Haricots blancs persillés  
Fromage blanc aromatisé aux  
fruits  
Fromage blanc sucré  
 Fruit de saison bio  
au choix


Baguette  
Fromage fondu Vache qui rit  
Coupelle de purée de pommes


## MERCREDI

Tranche de pastèque  
Melon jaune  
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  
Coupelle de purée de pommes  
et ananas

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

## JEUDI

**\*\*Menu végétarien\*\***  
Taboulé  
 Salade de riz bio composée  
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  
au choix

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

## VENDREDI

Courgettes râpées et  
ciboulette  
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



Œuf de  
poule  
élevé 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 aromatisé  
Yaourt nature  
et sucre blanc

Fruit frais  
au choix

Baguette  
Confiture  
Fruit  
Fromage blanc nature  
et sucre blanc

## MARDI

 Melon bio  
 Pastèque 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  
au choix


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

Mimolette  
Tomme grise

 Fruit de saison bio  
au choix

Baguette  
 Cantal aop  
Coupelle de purée de pommes

## VENDREDI

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde  
Concombre tzatziki (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\*\*

 Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde

 Tomate bio  
et vinaigrette au basilic

 Couscous végétal aux cinq  
légumes et raisins secs,  
semoule bio


Crème dessert saveur  
chocolat

Crème dessert saveur vanille

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)


Coulommiers

Fruit frais  
au choix


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


## MERCREDI

 Courgettes bio râpées et  
ciboulette  
et vinaigrette moutarde

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

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  
Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits

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

## VENDREDI

Melon jaune

 Rôti de boeuf Ir froid  
et ketchup

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



Décongelé



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  
Salade de tomates  
et vinaigrette au miel  
et dés de cantal aop

Poulet lr sauce au curry

Carottes au cumin  
Orge perlé bio

Fruit de saison bio  
au choix

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

## MARDI

Salade coleslaw bio (carotte  
bio, chou blanc bio,  
mayonnaise)

Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde  
et dés de mimolette

Sauté de boeuf 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 chocolat  
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  
au choix

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  
Salade iceberg et oignons frits

—

 Merlu pmd sauce basilic


—

Purée d'épinards, pomme de terre fraîche

—

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel  
Dessert lacté gélifié saveur chocolat


## MARDI


 Sauté de dinde lr sauce dijonnaise (moutarde)

—

Petits pois mijotés  
Riz

—

 Cantal aop


 Fourme d'Ambert aop

—

Fruit frais au choix

## MERCREDI

**\*\*menu végétarien\*\***

 Oeuf à la coque opa et ses mouillettes

—

Frites


—

Fromage frais Petit Moulé  
Fromage frais Petit louis


—


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

## 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 au choix

## VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde  
Concombre et maïs et vinaigrette moutarde


 et dés de cantal aop

—

 Rôti de veau lr jus aux oignons

—

Haricots beurre

 Semoule bio

—

Clafoutis pêches

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

Baguette  
Confiture  
Coupelle de purée de pomme pruneaux  
Yaourt aromatisé

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

Baguette  
Fromage frais Petit Moulé  
Fruit

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  
élevé en plein air



Appellation  
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 au choix


Pain au lait

Coupelle de purée de pommes et fraises

Yaourt aromatisé

## MARDI

 Salade verte bio et croûtons

 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 brassé aromatisé fraise

 Yaourt bio nature et sucre blanc

Miel pops


Fruit

Lait demi écrémé

## JEUDI

Salade façon piémontaise (oeuf)

Salade de pâtes, échalote et poivrons et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska meunière pmd

et quartier de citron Courgettes

Pomme de terre ronde vapeur


Crème dessert saveur chocolat  
Crème dessert saveur vanille

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 au choix

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

Salade de tomates  
Carottes râpées et vinaigrette  
à la moutarde  
et vinaigrette moutarde  
et dés d'emmental



Jambon de dinde



Purée de carottes (carottes et  
pommes de terre)



Coupelle de purée de pommes  
et fraises

Coupelle de purée de pomme  
abricot

Corn flakes

Fruit

Lait demi écrémé

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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