

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

MENU

de la semaine



LUNDI

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

MARDI

*****C'est la rentrée - Menu
Végétarien*****

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
et billes de mozzarella

Beignet stick mozzarella

Haricots verts à l'ail
Pomme de terre ronde vapeur

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pomme
abricot
Yaourt aromatisé

MERCREDI

Bifteck haché charolais sauce
moutarde

Omelette opa au fromage

Petits pois
au jus de légumes

Riz

Yaourt bio nature
et sucre blanc

Donut's sucré dcg

Pain au lait
Fruit
Fromage blanc nature
et sucre blanc

JEUDI

Melon jaune

Colin d'Alaska meunière
pmd
et citron

Penne bio semi complet
et emmental râpé
Julienne de légumes
au jus de légumes

Smoothie abricot pomme
banane

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fruit
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI

Saucisse francfort de volaille
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Purée de patates douces et
pommes de terre
et mozzarella râpée

Saint Nectaire aop

Fruit de saison bio

Baguette
Gouda
Coupelle de purée de pommes
et fraises

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



Œuf de poule
élevée en plein air d'Origine Protégée



Appellation



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Mandres les roses (Maternelle)

Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

EMINCE BOEUF vif SAUCE
TOMATE, ORIGAN
Nugget's à l'emmental

Carottes
au persil
Pâtes

Pointe de Brie

Fruit de saison

Brioche en tranche
Coupelle de pomme, pêche,
poire au sirop
Fromage blanc nature
et sucre blanc

MARDI

Tranche de pastèque

Parmentier de Colin
d'Alaska pmd

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Baguette
Confiture
Fruit
Yaourt nature
et sucre blanc

MERCREDI

Rillettes de thon pmd

Poulet lr façon yassa
(épices, moutarde, citron)
Emincé végétal au jus

Riz bio
et emmental râpé
Poireaux
assaisonnement ciboulette

Fruit de saison

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

JEUDI

****Menu végétarien****

Boulettes de blé sauce
provençale

Semoule bio

Fromage frais Fraidou

Fruit de saison bio

Cookies
Yaourt aux fruits
Jus de pommes

VENDREDI

Coquillettes bio et
épeautre, boeuf bio sauce
tomate façon bolognaise
Coquillettes sauce égréné
végétal tomate façon
bolognaise

et emmental râpé

Mimolette

Tarte au flan dcg

Baguette
et beurre
Fruit
Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

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



Mandres les roses (Maternelle)

Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette balsamique

Lasagnes de bœuf et volaille

 Lasagne aux légumes du
sud bio

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

Galettes pur beurre
Fruit

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

MARDI

PATE CAMPAGNE
Terrine de légumes

 Colin d'Alaska pmd sauce
coco et citron vert

Ratatouille à la niçoise
Boulgour

Fruit de saison

Baguette

Pâte à tartiner individuelle
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Yaourt nature
et sucre blanc

MERCREDI

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Oeuf à la coque opa et ses
mouillettes

Frites au four

Semoule au lait

Barre bretonne
Fruit

Petit fromage frais nature au
lait entier
Sucre

JEUDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Jambon de dinde
Nuggets de blé

Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)
et emmental râpé

Cake pois chiche et cacao

Baguette
Emmental
Fruit

VENDREDI

****Menu végétarien****

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Camembert

Fruit de saison

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

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

sodexo



Œuf de poule
élevée en plein air d'Origine Protégée



Appellation



Issu de
l'agriculture



Produit de la mer
durable

Mandres les roses (Maternelle)

Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 EMINCE BOEUF vif SAUCE
TOMATE, ORIGAN

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

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

 Riz bio

 Fromage Carré bio

Fruit de saison

MARDI

Menu végétarien

Melon charentais

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

Cordon bleu de volaille
Pané moelleux au gouda

Purée de pommes de terre

Yaourt nature
et sucre blanc

Fruit de saison

JEUDI

Menu découverte

Tartinable de haricots rouges
épices mexicaines

Burrito bowl riz pois chiches,
maïs, cheddar tomate et
guacamole

 Fruit de saison bio

VENDREDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette à la ciboulette
et dés de mimolette

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes

Duo de carottes orange et
jaune
au persil
Lentilles

 Eclair parfum chocolat dcg

Gâteau moelleux au citron

Fruit

Fromage blanc nature

Sucre

Baguette
et beurre

Coupelle de purée de pomme
coing

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Palet breton pur beurre

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Yaourt nature

Sucre

Baguette

Fromage fondu Vache qui rit

Fruit

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



Décongelé



Issu de
l'agriculture



Produit de la mer
durable



Viande Française

Mandres les roses (Maternelle)

Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Carottes râpées bio
 et vinaigrette bio à l'échalote

 Sauté de dinde 1r sauce moutarde à l'ancienne
 Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

Flageolets au thym

Yaourt aux fruits

Petits beurre
 Fruit
 Yaourt aux fruits

MARDI

Taboulé
 et dés de fromage de chèvre

 Merlu pmd sauce pomme curry crémée

Chou fleur à l'ail
 Pomme de terre ronde vapeur

 Fruit de saison bio

Baguette
 Edam
 Coupelle de purée de pomme abricot

MERCREDI

 Concombre bio khira raïta (coriandre, cumin, fromage blanc)

 Fusilli bio sauce façon bolognaise de canard

 Fusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio

et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes

Baguette
 Confiture de fraise
 Fruit
 Yaourt nature
 Sucre

JEUDI

*** Menu végétarien ***

 Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori

Fromage frais cantafrais

Fruit de saison

Baguette
 et beurre
 Coupelle de purée de pommes
 Lait demi écrémé

VENDREDI

Hot dog saucisse de volaille
 Beignet stick mozzarella

Frites au four

 Yaourt bio nature et sucre blanc

 Cake nature bio

Biscuit tablette au chocolat au lait
 Fruit
 Fromage blanc aromatisé aux fruits

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



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Mandres les roses (Maternelle)

Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Soupe à la tomate

 Emincé de dinde 1r sauce
végétale champignons
crémée
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Haricots verts persillés
Pomme de terre ronde vapeur

 Fruit de saison bio

Barre bretonne
Coupelle de purée de pomme
kiwi
Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf vf sauce
aux olives

 Hoki pmd sauce tomate

 Semoule bio
Ratatouille à la niçoise

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Rillettes de saumon pmd

Saucisse de porc façon rougail
Beignet stick mozzarella
Saucisse francfort de volaille

 Riz bio
et emmental râpé
Brocolis

Fruit de saison

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

JEUDI

Radis roses
et beurre
 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

Purée d'épinards et pommes
de terre

 Moelleux bio pomme,
cannelle et figue

Briochette aux pépites de
chocolat
Fruit
Yaourt aux fruits

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Tortilla pomme de terre et
oignon

Poêlée méridionale (HV,
poivron, salsifis, aubergine)
assaisonnement cumin

Pointe de Brie

 Fruit de saison bio

Baguette
Edam
Jus de pommes (100 % jus)

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

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'Agriculture



Produit de la mer
durable



Viande Française

Mandres les roses (Maternelle)

Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

****Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes****

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

Merlu pmd sauce aux épices douces

Pomme de terre ronde vapeur
Brocolis

Coupelle de purée de pomme et poire bio
Pain d'épices

Baguette
Confiture
Fruit
Yaourt aux fruits

MARDI

***** Menu végétarien
Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes*

Omelette bio fraîche

Ratatouille
Semoule

Yaourt nature
et sucre blanc

Brioche tranchée
Confiture

Barre bretonne
Coupelle de purée de pomme coing
Fromage frais à la vanille

MERCREDI

****Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes****

Batavia
et vinaigrette moutarde

Fish burger colin d'Alaska
pmd cheddar, sauce tartare

Pommes de terre quartier
avec peau

Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette
et beurre
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

****Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes****

Tartinable de haricots rouges
épices mexicaines
Pain suédois

Quenelle nature sauce
champignon crémée

Purée de potimarron bio
et mozzarella râpée

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Fromage blanc aromatisé aux fruits

VENDREDI

****Semaine du goût : Le pain sous toutes ses formes****

Pain Bruschetta mayonnaise
pesto rosso oeuf et salade
verte

Parmentier de bœuf vf
Parmentier de dés saumon
pmd

et emmental râpé

Beignet aux pommes dcg

Cookies
Fruit
Yaourt nature
et sucre blanc

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



Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Vacances Scolaires

Filet de poulet sauce au paprika et persil
Beignet stick mozzarella

Brocolis en persillade
AB Pommes de terre bio

Coulommiers

AB Fruit de saison bio

Galettes pur beurre
Coupelle de purée de pomme abricot
Yaourt aromatisé

MARDI

Vacances Scolaires

AB Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Colin Dés de saumon pmd sauce fines herbes

Purée de courgettes et pommes de terre

Liégeois saveur chocolat

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MERCREDI

Vacances Scolaires

Pizza tomate et fromage

EMINCE BOEUF vf SAUCE TOMATE, ORIGAN
Emincé végétal au jus

Haricots verts à l'ail
Semoule

Fruit de saison

Madeleine
Coupelle de purée de pomme abricot
Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc

JEUDI

** Menu végétarien **Vacances Scolaires**

Mâche et croûtons et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

AB Fusilli bio sauce lentilles verte et tomate bio

Fromage blanc nature et sucre blanc

Miel pops
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Vacances Scolaires

Œuf dur opa et dosette de mayonnaise

Colin Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes

AB Purée d'épinards et pommes de terre bio et mozzarella râpée

Fruit de saison

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Coupelle de purée de pommes
Faisselle et sucre blanc

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



Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Vacances Scolaires

Panais rémoulade aux
pommes
et dés de mimolette

Sauté de boeuf jus aux
oignons

 Colin d'Alaska pmd sauce
basilic

Petits pois
au jus de légumes
Pomme de terre ronde vapeur

 Coupelle de purée de
pommes pêches bio

Baguette
Confiture
Fruit
Fromage blanc nature
et sucre blanc

MARDI

Vacances Scolaires

 Emincé de dinde 1r sauce
moutarde
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Semoule
Poêlée brocoli, carotte et
haricots verts

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Coupelle de pomme, pêche,
poire au sirop
Lait demi écrémé

MERCREDI

Menu végétarien **Vacances Scolaires

 Soupe de légumes variés
bio

 Boulgour bio sauce tajine et
pois chiches bio

Champignons en persillade

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fruit
Yaourt aromatisé

JEUDI

Vacances Scolaires

Tarte aux fromages

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Pont l'Evêque aop

Fruit de saison

Baguette
 Cantal aop
Jus d'oranges

VENDREDI

Vacances Scolaires

 Sauté de porc 1r sauce
caramel

 Sauté de dinde 1r au
caramel

Boulettes de blé tomatées
sauce aigre douce

 Carotte bio
au jus de légumes
Pâtes

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

Brownie mexicain (à base de
haricots rouges)

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



Produit de la mer
durable