Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Emincé de boeuf vf sauce moutarde à l'ancienne Boulette de blé tomatée Lentilles Yaourt bio nature et sucre blanc Fruit de saison	Carottes râpées bio vinaigrette bio à la moutarde et dés de mimolette Lasagnes de bœuf et volaille Lasagne aux légumes du sud bio Coupelle de purée de pomme kiwi	Poulet lr sauce façon orientale Colin d'Alaska pmd sauce aux agrumes Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons, céleri) Semoule Tomme blanche Fruit de saison bio	*** Menu végétarien *** Salade iceberg et dés de cantal aop et vinaigrette au pesto rouge Tortilla pomme de terre et oignon Ratatouille bio Muffin tout chocolat	Soupe de potiron et pommes de terre et emmental râpé Cordon bleu de volaille Beignet stick mozzarella Brocolis au jus de légumes Haricots blancs persillés Fruit de saison
Baguette Fromage frais Petit louis Coupelle de purée de pomme abricot	Riz soufflé au chocolat Fruit Lait demi écremé	Biscuit nappé chocolat noir Coupelle de purée de pommes Fromage blanc nature et sucre blanc	Baguette et beurre Fruit Yaourt aromatisé	Brioche en tranche Fruit Petit fromage frais aromatisé aux fruits

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
Viande Française

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu végétarien ***	Soupe à la tomate et emmental râpé		Macédoine mayonnaise	Radis roses en rondelles et dés d'emmental
Céleri bio rémoulade	Merlu pmd sauce citron		Jambon blanc de porc Jambon de dinde Nugget's à l'emmental	Emincé de dinde lr sauce oignon, cornichon et moutarde
Riz bio, pois chiches bio, épinard bio sauce curry	Chou fleur en béchamel Pomme de terre ronde vapeur		Purée de pomme de terre à la muscade et mozzarella râpée	Emincé végétal sauce tomate
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison		Fruit de saison bio	Navets et carottes à la vapeur au jus de légumes Blé
				Cake coco bio
Baguette Assortiment de préparation de fruits Fruit Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Pain au lait Coupelle de purée de pommes et fraises Yaourt aromatisé		Miel Pops Coupelle de purée de pommes Lait demi écremé	Baguette Emmental Fruit

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

sodexo

Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture — Produit de la mer durable

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette bio fraîche Courgette bio sauce béchamel Boulgour Coulommiers Fruit de saison	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Emincé de poulet vf sauce barbecue Boulette de blé tomatée Frites au four Yaourt nature et sucre blanc	Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes Brocolis Riz bio Fromage blanc nature et sucre blanc Fruit de saison	Choux bicolores Rôti de boeuf lr Pané moelleux au gouda Purée de potiron et pommes de terre et emmental râpé Moelleux bio à la fleur d'oranger	***** Menu végétarien ***** Soupe de haricots verts et pommes de terre Coquillette bio sauce tartiflette emmental Fruit de saison
Petits beurre Petit fromage frais aromatisé aux fruits Jus d'orange	Baguette Gouda Fruit	Corn flakes Coupelle de purée de pomme pruneaux Lait demi écremé	Baguette Gelée de coing Fruit Yaourt aux fruits	Biscuit tablette au chocolat au lait Coupelle de purée de pommes et ananas Petit fromage frais nature au lait entier

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 (Maternelle)
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU *de la semaine*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou chinois et vinaigrette	Merlu pmd sauce oseille	Champignons émincés et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	**Menu Végétarien**	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde et cheddar râpé
Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille et veau façon chipolatas Beignet stick mozzarella	Epinards branches à la crème Coquillettes bio	Emincé de boeuf lr sauce poivrade Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)	Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit Macaroni bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise	Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron
Lentilles Carottes bio à l'ail	Edam	Pommes de terre persillées Haricots beurre assaisonnement ail et herbes	Cantal râpé aop	Ratatouille bio Pomme de terre ronde vapeur
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Yaourt nature et sucre blanc	Fruit de saison	Beignet parfum chocolat noisette dcg
Baguette Assortiment de préparation de fruits Fruit Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Briochette aux pépites de chocolat Coupelle de purée de pomme pruneaux Fromage blanc nature et sucre blanc	Baguette Fromage frais cantafrais Fruit	Galettes pur beurre Coupelle de purée de pommes et poire Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Moelleux pomme Fruit Yaourt nature Sucre

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

sodexo

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Décongelé · Issu de l'agriculture · Produit de la mer durable

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de dinde lr au curry Boulette de blé tomatée Farfalles Haricots verts persillés Camembert Fruit de saison bio Miel pops Coupelle de purée de pomme coing Lait demi écremé	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde Emincé de boeuf vf sauce tomate et origan Galette de boulgour, haricot rouge et poivron Petits pois mijotés Boulgour Yaourt bio nature Crème de marron Baguette et beurre Fruit Yaourt nature Miel	Soupe de courgette et fromage fondu vache qui rit et mozzarella râpée Parmentier de colin d'Alaska pmd et saumon pmd purée de céleri Fruit de saison bio Petits beurre Coupelle de purée de pommes et poire Fromage blanc nature et sucre blanc	**Menu Végétarien** Emincé d'endives et dés de cantal aop et vinaigrette moutarde Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio Gâteau de chocolat et lentilles bio Baguette Assortiment de préparation de fruits Fruit Lait demi écremé	Œuf dur bio et mayonnaise Samoussa de légumes Chou fleur en béchamel Pomme de terre ronde vapeur et emmental râpé Fruit de saison Biscuit nappé chocolat noir Coupelle de purée de pommes et bananes bio Yaourt aux fruits

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 — Viande Française

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri façon rémoulade	Meunière colin pmd d'Alaska frais	**Menu Végétarien**	Soupe de poireaux et pommes de terre	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
Emincé de boeuf vf sauce barbecue	et quartier de citron	Radis roses en rondelles et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Jambon de dinde Pané moelleux au gouda	Bifteck haché char sauce chees'mental
Semoule bio sauce butternut carotte pois chiche raisin	Carottes bio à l'ail Blé	Quenelle nature sauce tomate	Fusilli bio et emmental râpé	Tortilla pomme de terre et oignon
Semoule bio Courgettes au jus de légumes	Coulommiers	Riz bio	Fruit de saison	Haricots verts persillés Pommes de terre quartier avec peau
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre blanc		Tarte au flan dcg
Barre bretonne Fruit Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc	Corn flakes Coupelle de purée de pommes et ananas Lait demi écremé	Baguette et beurre Fruit Yaourt aromatisé	Briochette aux pépites de chocolat Fruit Fromage blanc nature et sucre blanc	Baguette Edam Jus de pommes

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

sodexo

Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Viande charolaise | Viande Française

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU *de la semaine*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Merlu pmd sauce crème Epinards branches bio à la béchamel Pomme de terre ronde vapeur Fromage blanc nature et sucre blanc Fruit de saison	****Menu Végétarien**** Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde Macaronis bio sauce légumes minestrone Crème dessert saveur caramel	Soupe de patate douce et orange et mozzarella râpée Boulettes au mouton et boeuf sauce aux olives Boulettes de blé sauce tomate Semoule Carottes à l'ail Fruit de saison bio	****Repas de fêtes**** Salade risetti aux écrevises mandarine maïs sauce cocktail Emincé de chapon vf sauce pain d'épice Filet de limande pmd sauce façon safranée Pommes rosti étoilées Sapin aux deux chocolats Chocolat festif Clémentine	Omelette aux fines herbes Ratatouille à la niçoise Blé Yaourt bio nature et sucre blanc Fruit de saison
Baguette Assortiment de préparation de fruits Fruit Yaourt aux fruits	Pain au lait Coupelle de purée de pommes et poire Fromage blanc nature et sucre blanc	Riz soufflé au chocolat Fruit Lait demi écremé	Baguette Pâte à tartiner individuelle Fruit Yaourt nature et sucre blanc	Cookies Coupelle de purée de pomme kiwi Fromage blanc nature et sucre blanc

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

sodexo

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Viande Française

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
****Vacances Scolaires****	****Vacances Scolaires****	****Vacances scolaires**Menu Végétarien****	****Vacances Scolaires****	
Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Emincé de boeuf lr sauce moutarde à l'ancienne Samoussa de légumes	Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt)	Mâche et dés de mimolette et vinaigrette balsamique	
Colin d'Alaska pmd sauce butternut champignon crèmée	Haricots beurre Risetti	Coquillettes bio sauce crème courgette et petits pois	Poulet lr sauce tandoori Hoki pmd sauce aux épices douces	
Riz bio	Fromage frais Saint môret	et mozzarella râpée	Purée de carottes bio (carottes et pommes de terre)	
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Gâteau au caramel	
Galettes pur beurre Fruit Yaourt aromatisé	Baguette Fromage fondu Vache qui rit Jus d'orange	Madeleine Coupelle de purée de pommes et bananes bio Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc	Baguette et beurre Fruit Yaourt aromatisé	

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

sodexo

Certifié Label

Issu de

Produit de la mer

Mandres les roses (Maternelle)
Menus du 28/12/2026 au 01/01/2027

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances Scolaires	**Vacances Scolaires**	**Vacances Scolaires**	**Vacances Scolaires**	
Soupe Choisy (Poireaux, salade, pdt) et emmental râpé	Dés de saumon pmd sauce crème herbes	Emincé d'endives et vinaigrette moutarde	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) et dés de cantal aop	
Ravioli de bœuf	Cordiale de légumes	Macaroni bio semi complet et épeautre, boeuf bio sauce tomate façon bolognaise	Rôti de dinde lr sauce champignons, oignons, tomates	
Ravioli de légumes bio	Pomme de terre ronde vapeur	Macaroni bio semi complet sauce égrené végétal tomate bio	Galette de boulgour, haricot rouge et poivron	
Fruit de saison bio	Camembert	Yaourt bio nature et sucre blanc	Chou fleur bio béchamel	
	Fruit de saison		Pommes de terre persillées	
			Beignet aux pommes dcg	
Baguette Assortiment de préparation de fruits Coupelle de purée de pomme pruneaux Fromage blanc nature	Riz soufflé au chocolat Fruit Lait demi écremé	Biscuit tablette au chocolat au lait Fruit Yaourt aromatisé	Baguette Emmental Coupelle de purée de pommes	

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

sodexo

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Décongelé · Issu de l'agriculture · Produit de la mer durable