



MANDRES-LES-ROSES

Du 28 septembre au 2 octobre 2020



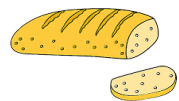
LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu BIO  Concombre BIO	Salade de pomme de terre à l'échalote Salade de lentilles	Carottes râpées BIO  Céleri râpé BIO & mayonnaise 	Laitue iceberg et croûtons Salade de mâche	Betterave vinaigrette Haricots verts en salade
Boulettes flageolets curry BIO et mayonnaise au curry 	Chipolatas Escalope de blé panée 	Rôti de bœuf sauce daube	Œufs durs béchamel 	Steak de colin au curry
Blé pilaf BIO 	Petits pois	Chou de Bruxelles et tortis	Epinards BIO béchamel et riz 	Purée de pommes de terre BIO 
Emmental BIO 	Petit-suisse aux fruits Petit-suisse nature sucré	Carré de l'Est Brie	Cotentin Fromage fondu Président	Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé
Compote pommes BIO 	Pomme BIO  Orange	Semoule au lait Riz à la crème	Cake à l'ananas 	Banane Poire
GOUTERS				
Pain & Fraidou Fruit	Jus d'orange litre Pain au lait boulanger	Madeleine Yaourt nature & sucre	Lait 1/2 écrémé litre Pain et confiture de fraise (pot)	Pain & Tablette de chocolat au lait Petit suisse nature + sucre



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette Salade chou chou (rouge et blanc)	Roulé au fromage Crêpe au fromage	Carottes râpées Laitue iceberg et brunoise de radis	Salade verte BIO et maïs Tomate vinaigrette BIO	Chou-fleur à la vinaigrette Macédoine à la mayonnaise
 Gratin campagnard (pommes de terre et lentilles)	Cordon bleu 	Carré de porc caramel	Sauté de bœuf aux olives	Poisson (colin) mariné à l'huile d'olive et citron vert
 Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature sucré BIO	Poêlée de légumes et coquillettes	Purée de potiron et pommes de terre	Courgettes BIO à la béchamel et riz créole	Semoule BIO
Camembert Coulommiers	Edam Tomme	Fraidou Petit moulé nature	Fromage blanc et cassonade Fromage blanc fruité	
Pêches au sirop Poires au sirop	Kiwi Pomme	Mousse au chocolat Liégeois vanille	Paris Brest	Orange Banane
GOUTERS				
Corn flakes et lait Fruit	Pain frais & Gelée de groseille Petit suisse sucré	Baguette & miel en pot Coup. compote de pomme	Fruit Baguette & barre de chocolat	Pur jus de raisins Pain de mie & Fromy



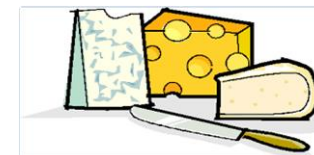
©www.ClipProject.info

MANDRES-LES-ROSES

Du 12 au 16 octobre 2020



LE JOUR DU Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes en batonnets et sauce piccalilli (crème, chou fleur, carottes, mayonnaise, cornichons, paprika)	 Salade gourmande <i>(lentilles, surimi, boulgour, ail, ciboulette et sauce fromage blanc)</i> Salade de coquillettes au pesto	 Base tartinable au saumon fumé	Tarte aux légumes Tarte au fromage	Salade verte BIO  Endives BIO (à couper)
Pavé de merlu sauce carotte spéculos	Escalope de poulet sauce Montboisier	 Pain de viande sauce tomate	Pané mozarella et sauce fraicheur	Hachis parmentier à la carottes 
Riz BIO safrané 	 Gratin de carottes et boulgour sauce cheesy	Brocolis et purée de pommes de terre	Petits pois miel orange	****
Montboisier Cantal AOC	Petits suisses au fruits BIO  Petits suisses nature et sucre BIO 	Carré frais BIO  Fromage fondu président	Mi-chèvre Rouy	Camenbert Brie
 Compote de pommes BIO  Compote de poires BIO	Poire Pomme	 Semoule au lait maison à la vanille	Banane BIO  Orange BIO	Beignet à la pomme
GOUTERS				
Lait 1/2 écrémé litre Palet breton au beurre	Baguette & Petit moulé nature Fruit	Baguette et miel Yaourt nature sucré	Pain frais & confiture de fraise Lait 1/2 écrémé litre	Baguette & barre de chocolat Fruit

VACANCES SCOLAIRES



MANDRES-LES-ROSES
Du 19 au 23 octobre 2020



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Iceberg et maïs	 Salade de lentilles BIO (échalote, vgte, tomate, ciboulette) Salade de spirales BIO à l'orientale 	Roulade de volaille et cornichon	Céleri BIO à la rémoulade  Carottes râpées BIO à la méridionale 	 Potage Crécy BIO et emmental et croûtons
Merlu pané & mayonnaise 	Emincé de dinde sauce basquaise	Rôti de veau sauce navarin	Pavé de colin herbes de Provence	  Pépinettes, flageolets, poivrons et curry
Pommes smiles	Courgettes à la provençale et semoule	Riz créole BIO 	Haricots beurre et blé bio 	
Fromage fondu Président Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé BIO  Yaourt nature sucré BIO 	Brie Carré de l'Est	Emmental Mimolette	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits
Ile flottante	Kiwi Pomme	Orange Ananas	 Façon brownies	Banane Poire
GOUTERS				
Pain au chocolat Petit suisse sucré	Baguette & confiture de fraise Fruit	Barre de céréales Briquette de lait	Pain & miel en pot Yaourt nature et sucre	Baguette & barre de chocolat Fruit



MANDRES-LES-ROSES
Du 26 au 30 octobre 2020



LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé BIO Salade de coquillettes BIO parisienne	Salade fantaisie (frisée, chou chinois et chicorée) Trio de crudités vinaigrette agrumes (carotte jaune et orange, navet)	 Tartine (pain de mie) de la mer tomateé	Menu BIO Betteraves BIO	 Pomelos BIO et sucre
Poissonette MSC	escalope de poulet sauce crème	Rôti de porc dijonnaise Roti dinde dijonnaise	 Boulettes de bœuf sauce tomate BIO	 Omelette
Brocolis vapeur et pommes de terre cube	Purée de carottes et pommes de terre	 Lentilles BIO	 Semoule BIO	Ratatouille & Riz créole
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Petit Moulé ail et fines herbes Cotentin	Fromage blanc & topping fraise	 Camembert BIO	Gouda Montboissier
Ananas Orange	Ciompote de pomme banane Compote poire	Pomme Kiwi	 Banane BIO	 Clafoutis à la poire, chocolat et amande
GOUTERS				
Lait 1/2 écrémé litre Corn Flakes	Jus de raisins Pain frais & tablette de chocolat	Briquette de lait Baguette et beurre	Pain de mie & gelée de groseille pot Fruit	Jus d'orange litre Pain frais & Fromage fondu
















MANDRES-LES-ROSES

Du 02 au 06 novembre 2020



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pomme de terre écolière (pdt, carottes, œuf, mayo) Salade de tortis à la catalane (Olives noires, poivrons rouges et verts, tomate, ciboulette, oignon)	Chou rouge râpé vinaigrette Céleri à la rémoulade	Salade iceberg & œuf Mâche et betteraves	 Carottes râpées BIO  Endives BIO et croûtons	 Potage au potiron et emmental et croûtons
Escalope de dinde sauce forestière	Burger de veau sauce andalouse	  Haricots rouge sauce chili et riz	Rôti de bœuf sauce tomate	Aiguillettes de colin panées sauce fromage blanc curry
Carottes et navets et semoule	Blé pilaf BIO 		Choux de Bruxelles et pommes de terre cube	 Riz créole BIO
Yaourt à la vanille BIO  Yaourt nature BIO & sucre 	Carré de l'Est Brie	Mimolette Emmental	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Fraidou Petit moulé nature
Orange Kiwi	Mousse chocolat Gélifié vanille	 Compote pomme fraise BIO  Compote pomme poire BIO 	Tarte abricotine Paris Brest	Banane Pomme
GOUTERS				
Baguette & pâte à tartiner Jus d'orange	Briquette de lait Petit pain au lait boulanger	Baguette & carré de l'est Fruit	Baguette & pâte de fruit Petit suisse aux fruits	Baguette & Fromage fondu Coupelle compote de pommes

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade hollandaise Chou blanc râpé</p>	<p>Velouté de champignons et emmental et croûtons </p>	<p>FERIE</p>	<p>Rillettes de sardines </p>	<p>Laitue iceberg</p>
<p>Axoa de bœuf</p>	<p>Sauté de poulet sauce orientale</p>		<p>Omelette</p>	<p>Brandade de Morue</p>
<p>Courgettes et blé à la provençale</p>	<p>Semoule aux petits légumes</p>		<p>Haricots beurre saveur soleil et pomme de terre cube</p>	<p>*****</p>
<p>Cotentin Fondu Président</p>	<p>Petit-suisse nature sucré Petit-suisse aux fruits</p>		<p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p>	<p>Edam BIO </p> <p>Tomme BIO </p>
<p>Compote de pomme banane BIO </p> <p>Compote pomme abricot BIO </p>	<p>kiwi bio </p> <p>Ananas bio </p>		<p>Pomme BIO </p> <p>Poire BIO </p>	<p>Flan gélifié chocolat Crème dessert caramel</p>
GOUTERS				
<p>Pain & Fraidou Fruit</p>	<p>Jus d'orange litre Brioche aux pépites de chocolat</p>		<p>Lait 1/2 écrémé litre Pain et confiture de fraise (pot)</p>	<p>Pain & Tablette de chocolat au lait Petit suisse nature + sucre</p>















MANDRES-LES-ROSES
Du 16 au 20 novembre 2020

LE JOUR DU Végé

**LA VALISE
DES
SAVEURS**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade harmonie vinaigrette caramel <i>(scarole, chou rouge, maïs)</i></p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p> Potage de légumes et emmental et croûtons </p>	<p>Mâche et betteraves</p> <p>Champignons fromage blanc et ciboulette</p>	<p> Salade Iceberg & sauce salade mangue <i>(sucré salé - Cambodge)</i></p>	<p><i>(Le Cambodge)</i> Carottes râpées BIO sauce passion <i>(purée de fruits de la passion, huile de colza, moutarde, eau et sel fin)</i></p>
<p>Calamars à la romaine & mayonnaise dosette</p>	<p> Coquillettes au saumon</p>	<p>Rôti de bœuf froid et jus chaud</p>	<p>Pilons de Poulet sauce Cajun <i>(paprika, eau, sel fin, ail, oignons, cumin, crème liquide, farine de riz et huile d'olive)</i></p>	<p> <i>(Le Pérou)</i>  Boulettes haricots flageolets <i>(haricots flageolets, semoule de blé, semoule de maïs, flocon de blé, protéine de pois, chou-fleur, huile de tournesol, concentré de tomate, curry, curcuma, sel marin et poivre)</i> & sauce fromage blanc ciboulette</p>
<p>Pommes rissolées</p>		<p>Purée de potiron & pomme de terre </p>	<p>Carottes à la Coriandre et boulgour <i>(Le Liban)</i></p>	<p>Riz aux lentilles <i>(riz long, eau, lentilles, maïs, curcuma, thym frais, ail, paprika, moutarde à l'ancienne, l'huile d'olive et oignons)</i> <i>(Le Liban)</i></p>
<p>Tomme blanche Carré de l'Est</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p>	<p>Mimolette Saint Paulin</p>	<p>Petit-suisse nature & sucre </p>	<p>Petit moulé aux noix</p>
<p> Compote pomme banane BIO  Compote de pomme BIO</p>	<p>Orange kiwi</p>	<p>Ile flottante 100%</p>	<p> Semoule au lait à la vanille</p>	<p> <i>(le Cambodge)</i> Cake noix de coco</p>
GOUTERS				
<p>Pain céréales boulanger et beurre Fruit</p>	<p>Pain frais & Gelée de groseille Petit suisse sucré</p>	<p>Baguette & miel en pot Coup. compote de pomme</p>	<p>Fruit Baguette & barre de chocolat</p>	<p>Pur jus de raisins Pain de mie & Fromy</p>



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chou rouge méditerranéen</p> <p>Céleri à la rémoulade</p>	<p>Salade fantaisie vinaigrette terroir <i>(chou chinois, frisée, chicorée rouge)</i></p> <p>Salade Hollandaise vinaigrette agrumes (carotte, chou blanc, scarole et céleri)</p>	<p>Menu BIO </p> <p>Betteraves BIO </p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Endives (à couper) pomme vinaigrette caramel</p> <p>Salade verte aux croûtons</p>
<p> Escalope blé panée</p>	<p>Macaronis BIO à la bolognaise </p>	<p>Emincé de volaille BIO sauce marengo </p>	<p>Gigot d'agneau au jus</p>	<p>Colin gratiné au fromage MSC</p>
<p>Boullgour BIO et légumes orientaux </p>		<p>Polenta BIO </p>	<p>Carottes vichy BIO et coquillettes </p>	<p>Chou-fleur ciboulette et pommes de terre cube</p>
<p>Camembert</p> <p>Carré de l'Est</p>	<p>Fromy</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p>Fromage blanc BIO et sucre </p>	<p>Gouda</p> <p>Montboissier</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p>
<p>Liégeois à la vanille</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Compote ananas</p> <p>Compote pêche</p>	<p>Kiwi BIO </p>	<p>Banane</p> <p>Pomme</p>	<p> Moelleux aux poires</p>
GOUTERS				
<p>Lait 1/2 écrémé litre</p> <p>Palet breton au beurre</p>	<p>Baguette & Petit moulé nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et miel</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Pain frais & confiture de fraise</p> <p>Lait 1/2 écrémé litre</p>	<p>Baguette & barre de chocolat</p> <p>Fruit</p>



MANDRES-LES-ROSES

Du 30 novembre au 04 décembre 2020



LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et maïs Chiffonnade de salade vinaigrette orientale	Salade de boulgour BIO à la parisienne Salade de lentilles BIO	Céleri à la rémoulade Chou rouge râpé à la vinaigrette	 Cake aux deux fromages	Endives (à couper) pomme et noix, vinaigrette raspberry Salade du chef (salade composée, jambon de dinde, emmental, tomate, olive noire)
Merguez douce sauce 4 épices	Sauté de bœuf sauce hongroise	Escalope de poulet sauce normande	 Riz haricots rouges petits pois (oignons, h. rouges, champignons, petits pois, julienne de légumes, sauce soja, raz el hanout)	Colin Façon "Fish and chips"
Semoule BIO	Jardinière de légumes et penne	Purée de pommes de terre BIO	 Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Gratin piperade (macaronis et piperade)
Cotentin Petit moulé ail et fines herbes	Tomme noire Edam	Brie Carré de l'Est	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits Petit-suisse BIO nature & sucre
Crème dessert à la vanille Flan Gélifié au chocolat	Orange Ananas	Compote de pomme banane Compote pomme fraise	Pomme BIO Banane BIO	Crêpe sucrée
GOUTERS				
Pain au chocolat Petit suisse sucré	Baguette & confiture de fraise Fruit	Barre de céréales Briquette de lait	Pain & miel en pot Yaourt nature et sucre	Baguette & barre de chocolat Fruit



MANDRES-LES-ROSES
Du 07 au 11 décembre 2020



 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc méditerranéen Carotte, maïs et soja	Salade de coquillettes BIO catalane (Olives noires, poivrons rouges et verts, tomate, ciboulette, oignon) Salade de pommes de terre BIO à la parisienne (PDT, tomate, échalote, basilic, maïs)	Endives (à couper) et noix Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)	 Potage cultivateur et emmental et croustons	Pomelos BIO et sucre
 Semoule BIO façon couscous	Hoki pané et citron Chou-fleur béchamel et pommes de terre cube	Rôti de porc sauce dijonnaise Roti dinde sauce dijonnaise Jeunes carottes miel orange et lentilles	Gigot d'agneau au jus Pommes sautées	Emincé de dinde sauce lentilles corail Haricots verts et flageolets
Carré de l'Est Brie	Montboissier Edam	Fromage blanc aux fruits BIO Fromage blanc BIO & sucre	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fraidou Petit moulé nature
Pêche au sirop Cocktail de fruits au sirop	Poire Pomme	 Cake aux pommes	Banane BIO Orange BIO	Crème dessert vanille Mousse au chocolat
GOUTERS				
Lait 1/2 écrémé litre Corn Flakes	Jus de raisins Pain frais & tablette de chocolat	Briquette de lait Baguette et beurre	Pain de mie & gelée de groseille pot Fruit	Jus d'orange litre Pain frais & Fromage fondu



MANDRES-LES-ROSES
Du 14 au 18 décembre 2020



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI**	VENDREDI
Menu BIO Céleri BIO mayonnaise BIO	Roulé au fromage Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette Cœurs de palmier et maïs	Salade verte BIO et maïs Tomate vinaigrette BIO	Salade verte à l'emmental Salade du chef <small>(salade composée, dinde, emmental, tomate, olive)</small>
Omelette BIO 	Rôti de bœuf sauce daube	 Pépinettes à la basque	Sauté de bœuf aux olives	Poissonnette MSC
Macaronis BIO	Petits pois à la lyonnaise		Courgettes BIO à la béchamel et riz créole	Brocolis et pommes de terre
Saint Paulin BIO	Petit suisse aux fruits BIO Petit suisse nature BIO & sucre	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fraidou Petit moulé nature	Carré frais BIO Camembert BIO
Compote pomme banane BIO	Kiwi Poire	Orange BIO Pomme BIO	Paris Brest	Crème dessert chocolat Gélifié caramel
GOUTERS				
Baguette & pâte à tartiner Jus d'orange	Baguette & carré de l'est Fruit	Briquette de lait Petit pain au lait	Baguette & pâte de fruit Petit suisse aux fruits	Baguette & Fromage fondu Coupelle compote de pommes

VACANCES SCOLAIRES



MANDRES-LES-ROSES

Du 21 au 25 décembre 2020



LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI**	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de mâche et croûtons</p> <p>Salade verte et maïs</p>	<p>Chou rouge BIO </p> <p>et maïs</p> <p>Carottes râpées BIO </p>	<p>Roulade de volaille et cornichon</p>	<p> Potage de légumes et croûtons et emmental</p>	<p>FERIE</p>
<p> Farfalles BIO </p> <p>et sauce carbonara</p>	<p>Filet de limande meunière </p>	<p>Rôti de veau sauce navarin</p>	<p> Œufs durs béchamel</p>	
<p> Farfalles BIO à l'italienne </p>	<p>Mélange de légumes, haricots plats et coquillettes</p>	<p>Riz créole BIO</p>	<p>Gratin de carottes et boulgour sauce cheesy</p>	
<p>Cotentin</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Brie</p> <p>Carré de l'Est</p>	<p>Brie</p> <p>Carré de l'Est</p>	<p>Fromage blanc et cassonade</p> <p>Fromage blanc fruité</p>	
<p>Ananas au sirop</p> <p>Salade Arlequin</p>	<p>Orange</p> <p>Ananas</p>	<p> Orange</p> <p>Ananas</p>	<p>Banane BIO </p> <p>Pomme BIO </p>	
GOUTERS				
<p>Pain & Fraidou Fruit</p>	<p>Jus d'orange litre</p> <p>Brioche aux pépites de chocolat</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature & sucre</p>	<p>Lait 1/2 écrémé litre</p> <p>Pain et confiture de fraise (pot)</p>	



VACANCES SCOLAIRES

MANDRES-LES-ROSES

Du 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021



LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Salade farandole (chou blanc, maïs, radis, salade composée)	Potage potiron et emmental et croûtons	Salade de Tortis au surimi Taboulé (Agro)	Salade des Antilles (Iceberg, croutons, vinaigrette au pamplemousse et ananas)	FERIE
Pavé de merlu curcuma potiron	Hachis Parmentier (AGRO)	Végé Croq'veggie au fromage	Rôti de veau sauce forestière	
Riz pilaf BIO		Carottes Vichy BIO et lentilles	Haricots verts ciboulette et pomme de terre	
Camembert Tomme blanche	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	Croc lait Petit moulé nature	Yaourt nature BIO sucré Yaourt aromatisé BIO	
Compote de pomme banane Compote de pomme pêche	Poire BIO Orange BIO	Pomme Kiwi	Gâteau au chocolat Tarte flan pâtissier	
GOUTERS				
Pain au chocolat boulanger Fruit	Pain frais & Gelée de groseille Petit suisse sucré	Baguette & miel en pot Coup. compote de pomme	Fruit Baguette & barre de chocolat	