

Mandeure
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Repas végétarien***

Taboulé au fromage de brebis

 Omelette bio

Haricots verts à l'ail

Fruit de saison

C'est la rentrée

 Tomate bio
et mozzarella râpée
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska meunière
pmd
et citron

 Riz bio

 Donut's sucré dcg

 Salade de lentilles bio
et dés de cantal aop

 Emincé de dinde 1r sauce
aigre douce
Boulette de blé tomatée
sauce aigre douce

 Pommes de terres
fraîches bio persillées

Fruit de saison

sodexo


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Produit local

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

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

MENU

de la semaine



LUNDI

 Sauté de boeuf lr jus aux oignons
 Merlu pmd sauce échalote
  Carottes bio et blé bio au persil
Brie
Fruit de saison

MARDI

***** Repas végétarien*****
Galette boulgour pois chiches emmental et ketchup
Torsades
Fromage frais petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

***** Repas végétarien*****
Tranche de pastèque
Mélange cinq céréales sauce légumes minestrone et emmental râpé
Cake nature

VENDREDI

  Salade verte fraîche bio et vinaigrette moutarde
Parmentier de Colin d'Alaska pmd et purée de courgettes
Yaourt aromatisé

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

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

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Repas végétarien***

Omelette nature

Ratatouille et boulgour

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit de saison

MARDI

  Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Steak haché de veau lr à la
tomate

 Merlu pmd sauce tomate

 Coquillettes bio blé
semi-complet

 Tarte au flan dcg

MERCREDI

JEUDI

Radis roses
et beurre

 Jambon blanc lr sauce
charcutiere
Pané de blé, graine,
emmental, épinards

  Pommes de terre bio
fraîches

  Yaourt nature bio

VENDREDI

*** Repas végétarien***

Chili végétal, haricots rouges
et riz

Camembert

 Fruit de saison bio

sodexo


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

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

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

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de haricots blancs,
poivron, tomate, coriandre,
cumin
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf lr sauce
forestière (champignons)
 Merlu pmd sauce bretonne
(crème, champignons,
poireaux)

Courgettes fraîches à l'ail

Fruit de saison

MARDI

*** Repas végétarien***

Pomelos
et sucre blanc

Omelette nature

Penne rigate
et emmental râpé

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MERCREDI

JEUDI

*** Repas végétarien***

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Edam

 Fruit de saison bio

VENDREDI

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème

 Haricots verts bio persillés

Yaourt aromatisé

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

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