

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 05/05/2025 au 09/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Taboulé, semoule bio,
concombre bio

Filet de colin d'Alaska pané frais
et quartier de citron

 Carottes bio fraîches
assaisonnement à l'ail

 Emmental bio

Fruit frais

MARDI

** Repas végétarien **

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

 Penne bio semi complètes
sauce courgette façon caponata
aux câpres (courgettes bio)
et emmental râpé

 Coulommiers bio

 Crème dessert bio chocolat

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Feuilleté fromage fondu

Jambon de dinde
Petits pois mijotés

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres


Issu de l'agriculture
biologique

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 12/05/2025 au 16/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise
—
Sauté de dinde façon fermière
Haricots beurre persillés
—
 Brie bio
—
Fruit frais

MARDI

Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde
—
 Rôti de bœuf vbf
sauce aigre douce
 Semoule bio
—
 Comté aoc
—
 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

MERCREDI

JEUDI

** Repas végétarien **

 Salade de pâte bio
—
Nuggets de blé
 Purée de courgette et pommes
de terre bio
—
 Fromage fondu vache qui rit bio
—
Fruit frais

VENDREDI

** Enquête dans ta cantine : Ile mystère **

Carotte fraîche râpée et vinaigrette
fruit de la passion
—
 Riz bio cari de cabillaud pmd
et haricots rouges
—
 Yaourt bio aromatisé vanille
—
 Cake aux épices (cannelle,
gingembre, girofle, muscade)
farine Ici

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande Bovine
Française

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 19/05/2025 au 23/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre

Saucisse de Strasbourg*

 Lentilles mijotées bio

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

Pêches au sirop
Sablés

MARDI

 Rillettes de thon pmd

Beignets de calamar
et quartier de citron

Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

 Edam bio

 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Taboulé

 Omelette bio à l'emmental bio

 Carottes bio fraîche à la crème

Yaourt aromatisé

Fraises

VENDREDI

 Salade verte fraîche bio
et vinaigrette moutarde

Rôti de porc* cuit au jus
Pommes duchesses
et ketchup

 Camembert bio

Liégeois saveur chocolat

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 26/05/2025 au 30/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

 Macédoine mayonnaise bio

Fiore, tomate mozzarella sauce
tomate
et emmental râpé

 Abondance aop

 Fruit bio

MARDI

 Courgettes râpées bio
ciboulette
et vinaigrette moutarde

Rôti de veau sauce façon vallée
d'auge

Gratin d'aubergine

 Yaourt bio nature
Dosette de sucre blanc

 Choux à la crème vanillée dcg

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Carottes râpées
et vinaigrette moutarde

 Quenelle bio sauce financière
Croute pour bouchée à la reine

Fromage fondu Croc'lait

Dessert lacté gélifié saveur vanille

MARDI

Salade de pommes de terres
fraîches
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Haricots verts bio

 Coulommiers bio

 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

Feuilleté fromage fondu

Jambon blanc*

 Epinards bio hachés à la
béchamel

Fromage blanc nature
Dosette de sucre blanc

Cerises

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Rôti de bœuf vf sauce poivrade
 Semoule bio

Fromage frais Petit louis

Compote de pommes allégée en
sucre

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Salade de betteraves
et vinaigrette moutarde

 Raviolis bio au tofu sauce
tomate
et emmental râpé

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

 Fruit bio

Salade iceberg
et croûtons
et vinaigrette au basilic

Aiguillettes de poulet
Sauce Basquaise
 Brocolis bio

 Yaourt nature Ici
Dosette de sucre blanc

 Cake nature, farine Ici

 Melon bio

 Merlu pmd sauce oseille

 Boulgour bio

 Beaufort aoc

 Flan au chocolat bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 16/06/2025 au 20/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Tartinade de haricot blanc, tomate
marinée et basilic

Sauté de porc* sauce olive

 Courgettes bio
au persil

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

MARDI

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

Quenelle de carpe sauce curry

 Semoule bio

Fromage frais Tartare nature

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Crêpe à l'emmental

 Oeuf dur bio

Purée carottes lentilles corail et
épices Colombo

 Brie bio

 Fruit bio

VENDREDI

**** C'est la fête : Au revoir les
grands ****

 Pastèque bio

 Fish burger colin d'Alaska pmd
, cheddar, sauce tartare
Pommes de terres quartier avec
peau

Fromage frais Fraidou

Smoothie banane fraise

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 23/06/2025 au 27/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Ravioli au saumon et emmental râpé

 Comté aoc

 Purée de pomme fraîches bio parfumée à la vanille
Cigarette russe

MARDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde

 Rôti de veau vf sauce échalote
Petits pois mijotés

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Beignet aux pommes dcg

MERCREDI

JEUDI

Pâté de campagne * et cornichon

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce citron persillée
Courgettes fraîches assaisonnement à l'ail

Fromage frais Saint môret

 Crème dessert bio chocolat

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Betteraves et vinaigrette moutarde

 Riz bio sauce façon chili égrené végétal

Camembert

 Fruit bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine Contrôlée



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande Française

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 30/06/2025 au 04/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

 Salade de blé bio aux petits légumes bio

Boulettes de soja sauce provençale

 Haricots verts bio

 Edam bio

Fruit frais

MARDI

 Pastèque bio

Rôti de porc* jus aux oignons

 Lentilles mijotées bio

 Fromage au lait pasteurisé Carré bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

MERCREDI

JEUDI

Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote)

Nuggets de poulet

Ratatouille (courgette et aubergine fraîches)

 Fromage frais Carré frais bio

 Purée de pommes bio fraîches parfumée à la cannelle
Sablés

VENDREDI

Tomate cerise

Sandwich salade, œuf, thon, tomate, mayonnaise
Chips

 Yaourt à boire bio aromatisé fraise

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres


Issu de l'agriculture
biologique