

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****


Céleri râpé
et sauce cocktail

 Ravioli bio au tofu sauce
tomate
et emmental râpé

Tomme grise

 Crème dessert bio à la vanille

MARDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

Filet de poulet sauce au curry


 Haricots verts bio

Fromage frais Tartare nature


Fruit

MERCREDI

JEUDI

 Macédoine mayonnaise bio

Rôti de porc* cuit au jus

 Purée de pommes de terre
fraîches bio


 Brie bio


Fruit


VENDREDI

**** C'est la fête : La galette des
rois ****

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
et quartier de citron

 Brocolis bio en persillade

 Yaourt nature bio lcl

Galette à la frangipane

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025


MENU


de la semaine

LUNDI

Tartinable de haricots rouge et
épice mexicaine fumée
Pain navette

Nuggets de poulet

 Chou fleur bio béchamel

 Beaufort aoc


Fruit

MARDI

**** C'est la fête : Canada ****

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

Emincé de saumon sauce oseille

 Pâtes bio
et emmental râpé


Fromage blanc aromatisé aux
fruits


Crêpe au sirop d'érable


MERCREDI


JEUDI

**** Repas végétarien ****

 Salade de blé bio aux petits
légumes bio


 Omelette bio
Petits pois mijotés


 Emmental bio


 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio


VENDREDI

Salade verte fraîche
et vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf vbf sauce barbecue

 Pommes de terre rissolées bio

 Fromage fondu bio croc lait

 Purée de pomme fraîche bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Issu de l'agriculture
biologique




Viande Bovine
Française


Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025

MENU


de la semaine

LUNDI

 Salade de pâte bio


 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce crème champignon
Haricots beurre


 Edam bio

 Fruit bio

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

 Riz bio sauce façon chili égrené
végétal

Fromage frais Fraidou


Crème dessert saveur chocolat


MERCREDI

JEUDI

Soupe cultivateur (carotte, pdt,
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits
pois)

Jambon de dinde

 Orge perlé bio sauce tomate


 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc


 Fruit bio

VENDREDI

Salade iceberg
vinaigrette au cumin

Rôti de veau
sauce olive

 Semoule bio

 Tomme blanche bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025


MENU


de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terres fraîches

 Boulettes de boeuf char sauce échalote

 Brocolis bio

 Fromage fondu vache qui rit bio


Cocktail de fruits


MARDI

**** Repas végétarien ****

Chou chinois et vinaigrette moutarde

Torsade sauce lentilles vertes, tomate et graine de courge et emmental râpé


 Abondance aop


 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

MERCREDI

JEUDI

Cervelas* et cornichon

 Colin d'Alaska pmd sauce aurore (crème fraîche, tomate concentrée et fumet de poisson)


 Carottes bio fraîches assaisonnement à l'ail


Fromage au lait pasteurisé Carré


 Fruit bio


VENDREDI

**** Repas végétarien ****

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

Pané moelleux au gouda
 Epinards bio hachés à la béchamel

 Yaourt lcl à la confiture

 Gâteau poire chocolat, farine lcl

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Radis roses
et beurre


Fiore, tomate mozzarella sauce
tomate

et emmental râpé


 Gouda bio

 Crème dessert bio chocolat

MARDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

Sauté de boeuf sauce poivrade
(oignon, carotte, vinaigre, herbes)

 Chou fleur bio

 Camembert bio

 Fruit bio

MERCREDI


JEUDI

** C'est la fête : Vive les crêpes **

Soupe de champignons (pommes
de terre fraîches)

Rôti de porc* froid


 Haricots verts bio

 Yaourt bio Ici saveur vanille

Crêpe nature sucrée


VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce estragon

 Riz bio

Fromage frais Rondelé ail et fines
herbes

 Purée pomme bio parfumée
fleur d'oranger
Galettes pur beurre

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable




Produit local


Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio et vinaigrette à la moutarde

 Steak haché de veau lr sauce marengo


 Semoule bio

 Comté aoc

Liégeois saveur chocolat

MARDI

Salade de blé aux petits légumes


 Beignet de poisson pmd et quartier de citron
Gratin de blettes

Fromage blanc nature

 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

 Rillettes de saumon pmd

Wings de poulet

 Brocolis bio

 Coulommiers bio

 Fruit bio


VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Céleri râpé et sauce cocktail

Parmentier de lentille champignon et purée de butternut et pdt fraiche

 Saint Paulin bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de pâte bio

Meunière colin d'Alaska
et quartier de citron
Haricots beurre


Cheddar

 Fruit bio

MARDI

**** Repas végétarien ****

Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Quenelle bio sauce financière

 Riz bio

 Fromage frais Carré frais bio


 Crème dessert bio à la vanille


MERCREDI


JEUDI

**** Repas végétarien ****

Crêpe à l'emmental

 Oeuf dur bio


 Epinards bio hachés à la béchamel


 Tomme blanche bio


Fruit

VENDREDI

Salade verte fraîche
vinaigrette au vinaigre de cidre

 Rôti de boeuf vbf
sauce caramel

 Pommes de terre rissolées bio

 Yaourt nature lcl
et dosette de sucre blanc

 Gâteau tutti frutti lcl (farine locale)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local



Viande Bovine
Française