

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

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Céleri râpé
et sauce cocktail
Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

 Ravioli bio au tofu sauce
tomate
et emmental râpé

Tomme grise
Cheddar

 Crème dessert bio à la vanille

 Crème dessert bio chocolat

MARDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Salade de riz bio composée

Filet de poulet sauce au curry

 Haricots verts bio

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fruit
au choix

MERCREDI

JEUDI

 Macédoine mayonnaise bio
 Salade de betteraves bio et
vinaigrette moutarde

Rôti de porc* cuit au jus

 Purée de pommes de terre
fraîches bio

 Brie bio

 Camembert bio

Fruit
au choix

VENDREDI

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

Chou chinois
Radis en rondelles
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 (Elémentaire)
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
au choix

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

Fromage blanc nature

Crêpe au sirop d'érable

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

 Salade de blé bio aux petits
légumes bio

 Salade de lentilles bio

Omelette bio

Petits pois mijotés

 Emmental bio

 Gouda bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

 Flan au chocolat bio

VENDREDI

Salade verte fraîche
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf vf sauce barbecue

 Pommes de terre rissolées bio

 Fromage fondu bio croc lait

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

 Purée de pomme fraîche bio

 Purée de pommes fraîches bio
et figues
Cigarette russe

* : 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 Française

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

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Salade de pâte bio
-  Salade de pois chiches bio
-  Dés de poisson pmd
sauce crème champignon
- Haricots beurre
-  Edam bio
-  Saint Paulin bio
-  Fruit bio
au choix

MARDI

**** Repas végétarien ****

-  Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde
-  Pomelos bio
et sucre
-  Riz bio sauce façon chili égrené
végétal
- Fromage frais Fraidou
- Fromage frais Petit louis
- Crème dessert saveur chocolat
- Crème dessert saveur caramel

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
-  Yaourt bio aromatisé vanille
-  Fruit bio
au choix

VENDREDI

- Salade iceberg
vinaigrette au cumin
- Radis
et beurre
- Rôti de veau
sauce olive
-  Semoule bio
-  Tomme blanche bio
-  Coulommiers 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 (Elémentaire)
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terres fraîches
Salade de quinoa façon taboulé

 Boulettes de boeuf char sauce échalote

 Brocolis bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais Chanteneige bio

Cocktail de fruits
Sablés

MARDI

** Repas végétarien **

Chou chinois et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade

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

 Abondance aop

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

 Flan au chocolat bio

MERCREDI

JEUDI

Cervelas* et cornichon

 Colin d'Alaska pmd sauce aurore

 Carottes bio fraîches assaisonnement à l'ail

Fromage au lait pasteurisé Carré Bleu

 Fruit bio au choix

VENDREDI

** Repas végétarien **

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

 Endive bio et vinaigrette 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 (Elémentaire)
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Radis roses
et beurre
Pomelos
et sucre

Fiore, tomate mozzarella sauce
tomate
et emmental râpé

 Gouda bio

 Edam bio

 Crème dessert bio chocolat

 Crème dessert bio à la vanille

MARDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Salade de boulgour bio,
tomates bio et poivrons

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

 Chou fleur bio

 Camembert bio

 Tomme blanche bio

 Fruit bio
au choix

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
Emincé de chou blanc et
vinaigrette

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce estragon

 Riz bio

Fromage frais Rondelé ail et fines
herbes

Fromage fondu kiri

 Purée pomme bio parfumée
fleur d'oranger

 Purée de pomme bio fraîche et
poire

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 (Elémentaire)
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio
 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Steak haché de veau lr sauce
marengo

 Semoule bio

 Comté aoc

Liégeois saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel

MARDI

Salade de blé aux petits légumes
Salade de haricots rouges et
tomates comme un chili

 Beignet de poisson pmd
et quartier de citron
Gratin de blettes

Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Fruit bio
au choix

MERCREDI

JEUDI

 Rillettes de saumon pmd

Wings de poulet

 Brocolis bio

 Coulommiers bio

 Brie bio

 Fruit bio
au choix

VENDREDI

** Repas végétarien **

Céleri râpé
et sauce cocktail
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

Parmentier de lentille champignon
et purée de butternut et pdt fraiche

 Saint Paulin bio

 Emmental bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

 Flan au chocolat 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 (Elémentaire)
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de pâte bio
 Salade de pois chiches bio
Meunière colin d'Alaska
et quartier de citron
Haricots beurre
Cheddar
Montcadi croûte noire
 Fruit bio
au choix

MARDI

** Repas végétarien **

Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde
Emincé de chou blanc et
vinaigrette
Quenelle bio sauce financière
 Riz bio
Fromage frais Carré frais bio
 Fromage fondu vache qui rit bio
Crème dessert bio à la vanille
 Crème dessert bio chocolat

MERCREDI

JEUDI

** Repas végétarien **

Crêpe à l'emmental
Oeuf dur bio
 Epinards bio hachés à la
béchamel
Tomme blanche bio
 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio
Fruit
au choix

VENDREDI

Salade verte
vinaigrette au vinaigre de cidre
Pomelos
et sucre
Rôti de boeuf vf
sauce caramel
 Pommes de terre rissolées bio
Yaourt nature lcl
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 Française