

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 framigane

\* : 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