

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 01/09/2025 au 05/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Ravioli farci aux légumes bio et emmental râpé

 Comté aoc

 Crème dessert bio chocolat

MARDI

Taboulé

 Nuggets de poisson pmd

 Haricots vert bio à l'ail

Camembert

Fruit

MERCREDI

JEUDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde

Emincé de saumon sauce oseille

 Riz bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Dessert lacté bio pom'framboise à boire

VENDREDI

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

 Rôti de bœuf vf sauce poivrade

 Courgette bio fraîche au persil

 Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc

Crêpe au chocolat

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



Viande Française

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre

Emincé de dinde sauce moutarde
Petits pois mijotés

 Edam bio

Fruit

MARDI

**** C'est la fête : Apéritif de bienvenue ****

Tomate cerise, chips
et sirop de grenadine

 Bolognaise de boeuf char

 Pennes bio

 et emmental râpé bio

 Chou chocolat noisette dcg

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Feuilleté fromage fondu

 Oeuf dur bio

 Carottes bio fraîche à la crème

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

VENDREDI

Salade verte fraîche
et vinaigrette moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce citron

 Semoule bio

 Coulommiers bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

sOgeres

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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 15/09/2025 au 19/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Tartinade de haricot blanc, tomate marinée et basilic

 Sauté de boeuf bio sauce échalote

 Brocolis bio

 Fromage au lait pasteurisé Carré bio

Fruit

MARDI

**** Repas végétarien ****

Céleri rémoulade

 Quenelle bio sauce financière Bouchée

 Fromage frais Carré frais bio

Ile flottante et sa crème anglaise

MERCREDI

JEUDI

Chou chinois et vinaigrette moutarde

Filet de colin d'Alaska pané frais

 Epinards bio hachés à la béchamel

 Yaourt nature bio lcl et dosette de sucre blanc

 Cake à la cannelle farine lcl

VENDREDI

Gaspacho de tomates

Rôti de porc* au jus

 Purée de pommes de terre fraîches bio

 Abondance aop

 Fruit bio

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit local

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 22/09/2025 au 26/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Emincé de chou blanc et vinaigrette

 Tajine, semoule bio et pois chiches bio

 Gouda bio

Liégeois saveur chocolat

MARDI

**** Amuse-bouche : Mangue ****

 Salade de riz bio composée

 Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron
Haricots beurre

 Yaourt bio nature et copeaux de chocolat noir

Fruit

MERCREDI

JEUDI

Salade de risetti aux petits légumes

Cordon bleu de volaille
Ratatouille (courgette et aubergine fraîches)

Mimolette

 Fruit bio

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce curry

 Boulgour bio

Fromage fondu

 Purée de pomme fraîches bio parfumée à la vanille
Langue de chat

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

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 29/09/2025 au 03/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Rillettes de thon pmd
Chips de maïs

Sauté de dinde sauce crème et
champignons

 Chou fleur bio

 Beaufort aoc

Fruit

MARDI

**** Repas végétarien ****

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

Tortelloni 4 fromages et sauce
tomate
et emmental râpé

 Coulommiers bio

 Crème dessert bio chocolat

MERCREDI

JEUDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
niçoise (tomate, olive, basilic,
câpres)

 Pommes de terre vapeurs
fraîches bio

 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc

Smoothie de pommes et bananes

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Taboulé

 Omelette bio
 Haricots vert bio à l'ail

 Edam bio

Fruit

sOgeres

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



Appellation d'Origine
Contrôlée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Aiguillettes de poulet vf sauce tomate

 Semoule bio

Montcadi croûte noire

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

MARDI

**** Repas végétarien ****

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

Nuggets de blé

 Brocolis bio sauce béchamel

 Emmental bio

Fruit

MERCREDI

JEUDI

Soupe de potiron (pdt fraîche)

Rôti de porc* froid

 Lentilles mijotées bio

 Fromage au lait pasteurisé Carré bio

 Fruit bio

VENDREDI

 Macédoine mayonnaise bio

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales

Petits pois mijotés

Fromage blanc aromatisé aux fruits

 Cake myrtille farine lcl

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

sOgeres



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande Française

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 13/10/2025 au 17/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

**** En route pour le goût :
Région Ile de France ****

 Salade de blé bio et concombre
à la menthe
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf bio sauce
forestière

 Chou fleur bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

Cubes de poire au sirop
Sablés

MARDI

**** En route pour le goût : Région
Auvergne Rhône Alpes ****

Pâté de campagne *

Quenelle de carpe sauce curry

 Riz bio

 Yaourt nature lcl
et dosette de sucre blanc

Fruit

MERCREDI

JEUDI

**** En route pour le goût :
Région Nouvelle aquitaine ****

Salade iceberg
Vinaigrette au miel

Sauté de dinde sauce basquaise
(tomate, oignon, laurier, thym)

 Carottes bio et oignons au
naturel

Petit fromage frais sucré

 Gâteau basque dcg

VENDREDI

**** En route pour le goût :
Région Hauts de France ****

 Endive bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Coquillettes bio sauce
butternut, cheddar, crumble
et emmental râpé

Fromage frais Rondelé ail et fines
herbes

 Purée de pomme bio et
framboise
Cigarette russe

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

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local