

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

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
-  Pomelos bio et dosette de sucre blanc
-  Ravioli farci aux légumes bio et emmental râpé
-  Comté aoc
-  Crème dessert bio chocolat
-  Crème dessert bio à la vanille

MARDI

- Taboulé
- Salade de lentilles
-  Nuggets de poisson pmd
-  Haricots vert bio à l'ail
- Camembert
- Brie
- Fruit au choix

MERCREDI

JEUDI

- Salade de tomates et vinaigrette moutarde
- Melon Charentais
- Emincé de saumon sauce oseille
-  Riz bio
-  Fromage frais Chanteneige bio
-  Fromage frais fouetté Rondelé bio
-  Dessert lacté bio pom'framboise à boire

VENDREDI

- Salade iceberg
- Concombre en cubes et vinaigrette moutarde
-  Rôti de bœuf vf sauce poivrade
-  Courgette bio fraîche au persil
-  Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc
-  Yaourt bio aromatisé vanille
- 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 (Elémentaire)
Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre
Salade de pois chiche vinaigrette
à la moutarde

Emincé de dinde sauce moutarde
Petits pois mijotés

 Edam bio
 Saint Paulin bio

Fruit
au choix

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

Petit fromage frais nature au lait
entier

 Fruit bio
au choix

VENDREDI

Salade verte fraîche
Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce citron

 Semoule bio

 Coulommiers bio

 Tomme blanche bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

 Dessert lacté flan chocolat bio

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

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

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
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

 Camembert bio

Fruit
au choix

MARDI

**** Repas végétarien ****

Céleri rémoulade
Melon charentais

 Quenelle bio sauce financière
Bouchée

 Fromage frais Carré frais bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

MERCREDI

JEUDI

Chou chinois
Concombre en cubes
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
au choix

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 (Elémentaire)
Menus du 22/09/2025 au 26/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Emincé de chou blanc et vinaigrette
Radis roses et beurre

 Tajine, semoule bio et pois chiches bio

 Gouda bio

 Emmental bio

Liégeois saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

MARDI

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

 Salade de riz bio composée
 Salade de blé bio aux petits légumes bio

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

 Yaourt bio nature et copeaux de chocolat noir

Fruit au choix

MERCREDI

JEUDI

Salade de risetti aux petits légumes
Salade de pommes de terre

Cordon bleu de volaille
Ratatouille (courgette et aubergine fraîches)

Mimolette
Montcadi croûte noire

 Fruit bio au choix

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
Salade iceberg et vinaigrette moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce curry

 Boulgour bio

Fromage fondu
Fromage frais Fraidou

 Purée de pomme fraîches bio parfumée à la vanille

 Purée de pommes bio fraîche et myrtille
Langue de chat

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 (Elémentaire)
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
au choix

MARDI

**** Repas végétarien ****

Chou chinois
et vinaigrette moutarde
Céleri râpé
et sauce cocktail

Tortelloni 4 fromages et sauce
tomate
et emmental râpé

 Coulommiers bio

 Pointe de brie bio

 Crème dessert bio chocolat

 Crème dessert bio à la vanille

MERCREDI

JEUDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde
 Pomelos bio
et dosette de sucre blanc

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

 Pommes de terre vapeurs
fraîches bio

 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc

 Yaourt bio aromatisé framboise

Smoothie de pommes et bananes

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Taboulé
Salade de pois chiche vinaigrette
à la moutarde

 Omelette bio

 Haricots vert bio à l'ail

 Edam bio

 Gouda bio

Fruit
au choix

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

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde
Radis roses
et beurre

 Aiguillettes de poulet vf sauce
tomate

 Semoule bio

Montcadi croûte noire
Mimolette

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

 Dessert lacté flan chocolat bio

MARDI

** Repas végétarien **

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

Salade de haricots rouges et
tomates comme un chili

Nuggets de blé

 Brocolis bio sauce béchamel

 Emmental bio

 Saint Paulin bio

Fruit
au choix

MERCREDI

JEUDI

Soupe de potiron (pdt fraîche)

Rôti de porc* froid

 Lentilles mijotées bio

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

 Tomme blanche bio

 Fruit bio
au choix

VENDREDI

 Macédoine mayonnaise bio

 Salade de betteraves bio et
vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3
céréales

Petits pois mijotés

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fromage blanc nature

 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 (Elémentaire)
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
au choix

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