

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette

à la moutarde  
 Pomelos bio  
et sucre

Tortelloni 4 fromages (ricotta,  
grana padano, pecorino, sbrinz)  
sauce tomate  
et emmental râpé

 Emmental bio  
 Gouda bio

Liégeois chocolat  
Liégeois à la vanille sur lit de  
caramel

## MARDI

Taboulé  
Salade de quinoa façon taboulé

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3  
céréales  
et quartier de citron  
Courgettes fraîches  
assaisonnement à l'ail

 Tomme blanche bio  
 Camembert bio

 Fruit bio  
au choix

## MERCREDI

## JEUDI

Melon charentais  
Radis en rondelles  
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce  
bercy (persil, échalote)  
Petits pois mijotés

 Yaourt bio nature  
et dosette de sucre blanc

 Gâteau au fromage blanc,  
farine lcl

## VENDREDI

 Macédoine mayonnaise bio  
 Salade de betteraves bio et  
vinaigrette moutarde

Rôti de veau  
sauce aigre douce  
Pommes dauphines

 Abondance aop

 Fruit bio  
au choix

\* : 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

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Rillettes de thon  
Pain navette

Sauté de veau  
sauce échalote  
Haricots verts

Fromage blanc aromatisé  
Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio  
au choix

## MARDI

**\*\* C'est la fête : C'est la rentrée \*\***

Tomate cerise, chips, sirop de  
grenadine

Nuggets de poulet  
Ratatouille (courgette et aubergine  
fraîches)

 Fromage fondu bio croc lait  
 Fromage fondu vache qui rit bio

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Samoussa de légumes

 Oeuf dur bio  
 Epinards bio hachés à la  
béchamel

 Brie bio  
 Coulommiers bio

 Fruit bio  
au choix

## VENDREDI

Salade verte fraîche  
Concombre en cubes  
et vinaigrette moutarde

 Dés de poisson pmd sauce  
curry

 Riz bio

 Edam bio

 Saint Paulin 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



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

-  Salade de lentilles bio
-  Salade de blé bio aux petits légumes bio
- Meunière colin d'Alaska et quartier de citron
-  Carottes bio et oignons au naturel
-  Comté aoc
-  Fruit bio au choix

## MARDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

-  Melon bio
-  Céleri râpé bio et sauce cocktail
-  Quenelle bio sauce financière
- Croute pour bouchée à la reine
-  Gouda bio
-  Emmental bio
- Ile flottante et sa crème anglaise

## MERCREDI

## JEUDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

- Chou chinois et vinaigrette moutarde
- Courgette râpée ciboulette
- Farfalles champignons et crème et emmental râpé
- Fromage frais Rondelé ail et fines herbes
- Fromage frais cantafrais
- Purée de pommes et myrtilles
- Purée de pommes à la vanille

## VENDREDI

- Gaspacho de tomates
- Rôti de porc\* cuit au jus
-  Purée de pommes de terres fraîches bio
-  Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc
-  Yaourt bio aromatisé vanille
-  Fruit bio au choix

\* : 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

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

**\*\* Pas pareille : Couscous végétarien \*\***

Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde  
Radis roses et beurre

 Couscous de légumes bio (fèves et semoule)

 Pont l'Evêque aop  
Fournols

Crème dessert saveur vanille  
Crème dessert au caramel

## MARDI

 Salade de riz bio composée  
 Salade de pommes de terre bio

Filet de poulet sauce façon grand mère

Haricots beurre

 Camembert bio

 Coulommiers bio

 Fruit bio au choix

## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* Amuse-bouche : Figue \*\***

Cervelas\*

 Colin d'Alaska pmd sauce aurore

 Boulgour bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Fruit bio au choix

## VENDREDI

 Concombre bio tzaziki  
 Pomelos bio et dosette de sucre blanc

 Rôti de bœuf vf sauce poivrade

 Brocolis bio en persillade

 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

  
Certifié Label  
Rouge

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Produit local

  
Viande Bovine  
Française

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Feuilleté fromage fondu

Jambon blanc\*  
Petits pois mijotés

 Fromage au lait pasteurisé  
Carré bio

 Tomme blanche bio

 Fruit bio  
au choix

## MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Emincé de chou blanc bio et  
vinaigrette moutarde

Thon à la tomate et au basilic

 Coquillettes bio  
et emmental râpé

Fromage fondu kiri  
Fromage frais Saint môret

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio

 Flan au chocolat bio

## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

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

Pané moelleux au gouda  
Ratatouille (courgette et aubergine  
fraîches)

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc  
Fromage blanc aromatisé

 Fruit bio  
au choix

## VENDREDI

 Tomate bio  
et vinaigrette moutarde  
Billes de mozzarella

Hot Dog (volaille)  
Pain à Hot Dog  
Pommes de terres quartier avec  
peau

 Purée de pomme bio fraîche et  
de poire

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

# Tassin la Demi Lune (Elémentaire) Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

## MENU de la semaine

### LUNDI

-  Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
-  Macédoine mayonnaise bio
- Sauté de veau sauce au thym
-  Chou fleur bio
-  Yaourt nature Icl et dosette de sucre blanc
-  Choux à la crème vanillée dcg

### MARDI

- \*\* Repas végétarien \*\***
-  Céleri bio rémoulade
-  Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde
- Chili végétarien (Haché végétal)
-  Riz bio
-  Fromage frais Carré frais bio
-  Fromage frais Chanteneige bio
- Crème dessert au chocolat
- Crème dessert saveur vanille

### MERCREDI

### JEUDI

- Salade verte fraîche
- Salade d'endives et vinaigrette moutarde
-  Rôti de boeuf vbf au jus
-  Purée de pommes de terres fraîches bio
-  Beaufort aoc
- Liégeois chocolat
- Liégeois à la vanille sur lit de caramel

### VENDREDI

- Taboulé
- Salade de quinoa façon taboulé
-  Beignet de poisson pmd et quartier de citron
-  Carottes bio fraîche à la crème
- Coulommiers Bleu
-  Fruit bio au choix

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

sOgeres



Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\* Odysée du goût : Les épices \*\***

Tartinable de haricots rouges aux épices



Sauté de dinde sauce végétale  
pomme curry  
Haricots verts



Gouda  
Cheddar



 Fruit bio  
au choix

## MARDI

**\*\* Odysée du goût : Les épices \*\***

 Concombre bio à la crème de paprika



 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Pennes bio  
et emmental râpé



 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Fromage fondu bio croc lait



Dessert à boire lacté parfum cacao

## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* Odysée du goût : Les épices \*\***

Soupe froide de carottes au cumin



Rôti de veau  
Sauce paprika au persil  
 Semoule bio



 Camembert bio  
 Tomme blanche bio



 Fruit bio  
au choix

## VENDREDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

**\*\* Odysée du goût : Les épices \*\***

Salade iceberg  
Chou chinois  
et vinaigrette moutarde



Nuggets de blé  
 Purée de courge butternut et  
pommes de terre bio (Pdt fraîche  
locale)



 Yaourt bio aromatisé framboise  
 Yaourt bio nature  
et dosette de sucre blanc



 Cake aux épices (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 de la mer  
durable



Produit local