

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

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

 Emmental bio

Liégeois chocolat

## MARDI

Taboulé

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

 Tomme blanche bio

 Fruit bio

## MERCREDI

## JEUDI

Melon charentais

 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

Rôti de veau sauce aigre douce  
Pommes dauphines

 Abondance aop

 Fruit bio

sOgeres

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Tassin la Demi Lune (Maternelle)  
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

 Fruit bio

## 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

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Samoussa de légumes

 Oeuf dur bio

 Epinards bio hachés à la  
béchamel

 Brie bio

 Fruit bio

## VENDREDI

Salade verte fraîche  
et vinaigrette moutarde

 Dés de poisson pmd sauce  
curry

 Riz bio

 Edam bio

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel 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 (Maternelle)  
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade de lentilles bio

Meunière colin d'Alaska  
et quartier de citron

 Carottes bio et oignons au  
naturel

 Comté aoc

 Fruit bio

## MARDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

 Melon bio

 Quenelle bio sauce financière  
Croute pour bouchée à la reine

 Gouda bio

Ile flottante  
et sa crème anglaise

## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Chou chinois  
et vinaigrette moutarde

Farfalles champignons et crème  
et emmental râpé

Fromage frais Rondelé ail et fines  
herbes

Purée de pommes et myrtilles

## 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

 Fruit 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



Issu de l'agriculture  
biologique

Tassin la Demi Lune (Maternelle)  
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

 Couscous de légumes bio (fèves et semoule)

 Pont l'Evêque aop

Crème dessert saveur vanille

## MARDI

 Salade de riz bio composée

Filet de poulet sauce façon grand mère

Haricots beurre

 Camembert bio

 Fruit bio

## MERCREDI

## JEUDI

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

Cervelas\*

 Colin d'Alaska pmd sauce aurore

 Boulgour bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fruit bio

## VENDREDI

 Concombre bio tzaziki

 Rôti de boeuf vbf  
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



Tassin la Demi Lune (Maternelle)  
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

 Fruit bio

## MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

Thon à la tomate et au basilic

 Coquillettes bio  
et emmental râpé

Fromage fondu kiri

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio

## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Salade de blé aux petits légumes

Pané moelleux au gouda  
Ratatouille (courgette et aubergine  
fraîches)

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

## 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 (Maternelle)  
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

## MARDI

- \*\* Repas végétarien \*\***
-  Céleri bio rémoulade
  - 
  - Chili végétarien (Haché végétal)
  -  Riz bio
  - 
  -  Fromage frais Carré frais bio
  - 
  - Crème dessert au chocolat

## MERCREDI

## JEUDI

- Salade verte fraîche et vinaigrette moutarde
- 
-  Rôti de boeuf vbf au jus
-  Purée de pommes de terres fraîches bio
- 
-  Beaufort aoc
- 
- Liégeois chocolat

## VENDREDI

- Taboulé
- 
-  Beignet de poisson pmd et quartier de citron
-  Carottes bio fraîche à la crème
- 
- Coulommiers
- 
-  Fruit bio

\* : 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 (Maternelle)  
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



 Fruit bio

## 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



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



 Fruit bio

## VENDREDI

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

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde



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



 Yaourt bio aromatisé framboise



 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