

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Cappelletti épinards tofu bio sauce tomate, emmental et chèvre et emmental râpé

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Crème dessert bio chocolat

MARDI

Cervelas*
et cornichon

Filet de colin d'Alaska pané frais
et quartier de citron
Petits pois mijotés

 Gouda bio

Fruit frais

MERCREDI

JEUDI

Potage paysan (navet, carotte,
céleri, pdt)

Jambon de dinde

 Lentilles mijotées bio

 Brie bio

 Fruit bio

VENDREDI

Salade verte fraîche
et vinaigrette moutarde

 Rôti de porc vf
sauce moutarde à l'ancienne

 Haricots verts bio

 Yaourt lcl à la confiture

 Gâteau moelleux au chocolat,
farine lcl

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

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local



Viande Française

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Chou blanc bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Sauté de veau sauce olive

 Semoule bio

 Abondance aop

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Salade de pois chiches bio

Finger soja et blé aux trois graines

 Brocolis bio en persillade

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

Fruit frais

MERCREDI

JEUDI

Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce curry

 Riz bio

Fromage frais Tartare nature

Dessert lacté à boire saveur
vanille

VENDREDI

Rillettes de thon
Pain navette

Saucisse de volaille façon
chipolatas

 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)

 Tomme blanche bio

 Fruit bio

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

Meunière colin d'Alaska et quartier de citron
Haricots beurre

 Emmental bio

 Fruit bio

MARDI

Chou chinois et vinaigrette moutarde

Filet de poulet sauce façon grand-mère (carotte, champignons, crème, oignon, persil)

 Blé bio

 Fromage frais Carré frais bio

Ile flottante et sa crème anglaise

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio

 Omelette bio à l'emmental bio
Blettes sauce béchamel

Fromage au lait pasteurisé Carré

 Fruit bio

VENDREDI

**** C'est la fête : Carnaval ****

 Salade verte fraîche bio et vinaigrette moutarde

Rôti de boeuf VF, jus aux oignons et ketchup
Pommes noisettes

 Yaourt nature bio lcl et dosette de sucre blanc

Beignet aux pommes

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

sOgeres



Issu de l'agriculture biologique



Produit local

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

Aiguillettes de poulet
Sauce fermière

 Orge perlé bio

 Beaufort aoc

 Fruit bio

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Salade de riz bio composée

Pané à l'emmental

 Haricots vert bio à l'ail

Fromage fondu kiri

Liégeois saveur chocolat

MERCREDI

JEUDI

Salade de lentilles

 Rôti de veau vf
Sauce poivrade

 Chou fleur bio

Fromage frais Rondelé ail et fines herbes

 Purée de pomme fraîche bio
Cigarette russe

VENDREDI

 Concombre bio tzatziki
(fromage blanc, échalotte, aneth)

 Merlu pmd sauce citron persillée

 Pennes bio
et emmental râpé

 Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit frais

* : plat contenant du porc / 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 07/04/2025 au 11/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Emincé de chou blanc et vinaigrette

 Semoule bio et légumes façon tajine, pois chiche bio, et amandes

Montcadi croûte noire

Fruit frais

MARDI

Thon Guacamole
Chips de maïs

Nuggets de poulet
 Gratin de brocolis bio

 Yaourt bio aromatisé à l'abricot

Smoothie banane fraise

MERCREDI

JEUDI

Coquillettes au pesto

 Beignet de poisson pmd et quartier de citron

 Carottes bio fraîche à la crème

 Coulommiers bio

 Fruit bio

VENDREDI

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

 Rôti de porc vf sauce tomate

 Pommes de terre vapeurs fraîches bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Crème dessert bio à la vanille

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

sOgeres



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande Française

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Sauté de boeuf vf printanier
Petits pois mijotés

 Camembert bio

Fruit frais

MARDI

**** Repas végétarien ****

Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde

Fiore, tomate mozzarella sauce
tomate
et emmental râpé

 Comté aoc

 Flan au chocolat bio

MERCREDI

JEUDI

 **** C'est la fête : Repas de printemps ****

 Salade verte fraîche bio
et croûtons
vinaigrette aux olives noires

 Rôti de veau vf au jus

 Courgettes fraîches bio sauce
béchamel

 Fromage fondu bio croc lait

 Gâteau aux pommes, farine lcl

VENDREDI

 Macédoine mayonnaise bio

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce aux fines herbes

 Riz bio

 Yaourt bio nature

Fruit frais

* : plat contenant du porc / 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



Produit local



Viande Française