

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

 Carottes râpées bio et vinaigrette à la moutarde

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

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

 Fromage fondu vache qui rit bio  
 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Crème dessert bio chocolat  
 Crème dessert bio à la vanille

## MARDI

Cervelas\*  
et cornichon

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

 Gouda bio  
 Saint Paulin bio

Fruit frais  
au choix

## MERCREDI

## JEUDI

Potage paysan (navet, carotte,  
céleri, pdt)

Jambon de dinde

 Lentilles mijotées bio

 Brie bio

 Coulommiers bio

 Fruit bio  
au choix

## VENDREDI

Salade verte fraîche  
Emincé d'endives  
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 (Elémentaire)  
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde  
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Pomelos bio  
et dosette de sucre blanc

Sauté de veau sauce olive

 Semoule bio

 Abondance aop

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio

 Flan au chocolat bio

## MARDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

 Salade de pois chiches bio

 Salade de pommes de terre  
fraîches bio  
et vinaigrette moutarde

Finger soja et blé aux trois graines

 Brocolis bio en persillade

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc  
Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

Fruit frais  
au choix

## MERCREDI

## JEUDI

Radis en rondelles  
et vinaigrette moutarde  
Céleri rémoulade

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce curry

 Riz bio

Fromage frais Tartare nature  
Fromage fondu Six de Savoie

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

 Camembert bio

 Fruit bio  
au choix

\* : 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 (Elémentaire)  
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote)  
Salade de haricots rouges et tomates comme un chili

Meunière colin d'Alaska et quartier de citron  
Haricots beurre

 Emmental bio  
 Edam bio

 Fruit bio au choix

## MARDI

Chou chinois  
Emincé d'endives et vinaigrette moutarde

Filet de poulet sauce façon grand mère  
 Blé bio

 Fromage frais Carré frais bio  
 Fromage fondu bio croc lait

Ile flottante et sa crème anglaise

## MERCREDI

## JEUDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio  
 Salade de boulgour bio et poivrons

 Omelette bio à l'emmental bio  
Blettes sauce béchamel

Fromage au lait pasteurisé Carré Bleu

 Fruit bio au choix

## VENDREDI

### \*\* C'est la fête : Carnaval \*\* \*\* Amuse-bouche : Confiture de prunes \*\*

 Salade verte fraîche bio et vinaigrette moutarde  
 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la 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 (Elémentaire)  
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde  
Radis roses et beurre

---

Aiguillettes de poulet sauce fermière

 Orge perlé bio

---

 Beaufort aoc

---

 Fruit bio au choix

## MARDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

 Salade de riz bio composée

 Salade de pommes de terre fraîches bio et vinaigrette moutarde

---

Pané à l'emmental

 Haricots vert bio à l'ail

---

Fromage fondu kiri  
Fromage frais Fraidou

---

Liégeois saveur chocolat  
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

## MERCREDI

## JEUDI

Salade de lentilles  
Salade de quinoa façon taboulé

---

 Rôti de veau vf sauce poivrade

 Chou fleur bio

---

Fromage frais Rondelé ail et fines herbes  
Fromage frais Saint môret

---

 Purée de pomme fraîche bio

 Purée de pommes bio fraîche et pêche  
Cigarette russe

## VENDREDI

 Concombre bio tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth)

 Céleri râpé bio et sauce cocktail

---

 Merlu pmd sauce citron persillée

 Pennes bio et emmental râpé

---

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Yaourt bio nature

---

Fruit frais au choix

\* : 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 (Elémentaire)  
Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

Emincé de chou blanc et vinaigrette  
Pomelos  
et dosette de sucre blanc

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

Montcadi croûte noire  
Mimolette

Fruit frais  
au choix

## MARDI

### \*\* Amuse-bouche : Pépites de chocolat \*\*

Thon Guacamole  
Chips de maïs

 Nuggets de poulet  
 Gratin de brocolis bio

 Yaourt bio lcl aromatisé à l'abricot

Smoothie banane fraise

## MERCREDI

## JEUDI

Coquillettes au pesto  
Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde

 Beignet de poisson pmd et quartier de citron

 Carottes bio fraîche à la crème

 Coulommiers bio

 Fromage au lait pasteurisé Carré bio

 Fruit bio au choix

## VENDREDI

Salade iceberg  
Emincé d'endives et vinaigrette moutarde

 Rôti de porc vf sauce tomate

 Pommes de terre vapeurs fraîches bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Crème dessert bio à la vanille

 Crème dessert bio chocolat

\* : 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



Produit local

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
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  
 Tomme blanche bio

Fruit frais  
au choix

## MARDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Concombre en cubes  
et vinaigrette moutarde  
Radis en rondelles

Fiore, tomate mozzarella sauce  
tomate  
et emmental râpé

 Comté aoc

 Flan au chocolat bio  
 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel 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

 Fromage frais fouetté Rondelé  
bio

 Gâteau aux pommes, farine lcl

 Chocolat

## VENDREDI

 Macédoine mayonnaise bio  
 Salade de haricots verts bio à  
l'échalote

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce aux fines herbes

 Riz bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit frais  
au choix

\* : 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