


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