

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU


de la semaine


LUNDI


** Repas végétarien **


Radis roses
et beurre


Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde

 Ravioli de légumes bio
et emmental râpé

 Fromage frais Chanteneige
bio

 Fromage fondu bio croc lait


 Dessert lacté flan vanille
nappé caramel bio

 Dessert lacté flan chocolat
bio


MARDI

Taboulé


Salade de pois chiche
vinaigrette à la moutarde

 Dés de colin d'alaska pmd
sauce béchamel aux épices
douces

 Haricots vert bio à l'ail

 Camembert bio

 Fromage Carré bio


 Fruit bio
au choix

MERCREDI


JEUDI


Soupe cultivateur (carotte,
poireau, ch fleur, céleri, HV,
petits pois) et pdt fraîche

Jambon blanc*
Nuggets de blé

 Lentilles mijotées bio

 Emmental bio


 Gouda bio


 Fruit bio
au choix

VENDREDI

** C'est la fête : la galette des rois **

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
Emincé de chou blanc et
vinaigrette

 Rôti de boeuf vbf sauce
bercy
Petits pois mijotés

 Yaourt nature lcl
dosette de sucre blanc

Galette à la frangipane

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

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

Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

 Epinards bio hachés à la béchamel

Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Petit fromage frais sucré


Fruit au choix


MARDI

** Repas végétarien **

Chou chinois
Emincé d'endives et vinaigrette moutarde

Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki

 Riz bio

 Beaufort aoc

Crème dessert saveur caramel
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

JEUDI

 Salade verte fraîche bio et vinaigrette moutarde
 Céleri bio rémoulade

 Hachis Parmentier de bœuf char pomme de terre bio fraîches



Fromage fondu
Fromage frais Tartare nature



Ile flottante et sa crème anglaise


VENDREDI

** Repas végétarien **

Feuilleté fromage fondu

 Oeuf dur bio
 Brocolis bio au persil

 Brie bio
 Tomme blanche bio

 Fruit bio au choix

sOgeres


Appellation
d'Origine
Contrôlée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026


MENU


de la semaine


LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
Radis roses et beurre

Emincé de saumon sauce citron

 Semoule bio

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

Cocktail de fruits

MARDI

 Salade de pâte bio

 Salade de lentilles bio

 Rôti de porc vf sauce olive

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

Haricots beurre

 Coulommiers bio

 Camembert bio

 Fruit bio au choix


MERCREDI


JEUDI

**** En route pour le goût :
La fête des agrumes ****

Pomelos
dosette de sucre blanc

Beignets de calamar et quartier de citron

 Chou fleur bio béchamel

 Yaourt bio nature
Marmelade d'oranges

Gâteau au citron

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Salade iceberg et vinaigrette moutarde
Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)

Edam
Saint Paulin

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

 Dessert lacté flan chocolat bio

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy


Issu de
l'agriculture
biologique


Viande Française


Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Boulgour, tomate et poivron
Salade de pois chiche
vinaigrette à la moutarde

 Sauté de boeuf bio sauce
échalote

 Haricots verts bio

Fromage Carré
Tomme blanche



Fruit
au choix


MARDI


** Repas végétarien **

Chou chinois
Céleri râpé
et sauce cocktail
et vinaigrette moutarde

Tortelloni 4 fromages et sauce
tomate
et emmental râpé

 Fromage fondu bio croc lait
 Fromage frais Chanteneige
bio


 Purée de pomme fraîche
bio et poire


 Purée de pommes bio
fraîches parfumée à la
cannelle
Cigarette russe


MERCREDI

JEUDI

Soupe de potiron au fromage
fondu vache qui rit


Samoussa de légumes
 Pommes de terre bio
crèmeuse, mozzarella et
cheddar


 Comté aoc

 Fruit bio
au choix

VENDREDI

Salade verte fraîche
Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce curry

 Carottes bio à l'ail

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fromage blanc nature

 Beignet aux pommes dcg

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026


MENU


de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Pomelos bio
dosette de sucre blanc

 Tajine, semoule bio et pois
chiches bio

Fromage frais Petit Moulé
Fromage frais petit moulé ail
et fines herbes


Liégeois saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

MARDI

** L'assiette découverte : les haricots blanc **

Tartinade de haricot blanc,
tomate marinée et basilic
Chips de maïs

Nuggets de poulet


 Chou fleur bio


Gouda
Tomme grise

Fruit
au choix


MERCREDI

JEUDI


 Salade de betteraves bio et
vinaigrette moutarde


 Macédoine mayonnaise bio

Emincé de saumon sauce
citron

 Coquillettes bio
et emmental râpé

 Camembert bio

 Coulommiers bio


 Fruit bio
au choix

VENDREDI

** Repas végétarien ** ** C'est la fête : Vive les crêpes **

Salade coleslaw (Carotte,
chou blanc, oignon,
mayonnaise)
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio

 Epinards bio hachés à la
béchamel

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais nature au
lait entier
dosette de sucre blanc

Crêpe nature sucrée