

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 Icl dosette de sucre blanc

Galette à la frangipane

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

sOgeres



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande Bovine
Française

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

Ille 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
Harcots beurre
Coulommiers bio
Camembert bio
Fruit bio au choix

MERCREDI

**** 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

JEUDI

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

AB
Issu de l'agriculture biologique

Viande Française

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

MENU
de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

AB Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

AB Pomelos bio
dosette de sucre blanc

AB 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

AB Chou fleur bio

Gouda

Tomme grise

Fruit

au choix

MERCREDI

**** Repas végétarien ****

AB Salade de betteraves bio et
vinaigrette moutarde

AB Macédoine mayonnaise bio

AB Emincé de saumon sauce
citron

AB Coquillettes bio
et emmental râpé

AB Camembert bio

AB Coulommiers bio

AB Fruit bio
au choix

JEUDI

VENDREDI

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

Salade coleslaw (Carotte,
chou blanc, oignon,
mayonnaise)

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

AB Omelette bio

AB Epinards bio hachés à la
béchamel

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

Crêpe nature sucrée

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



Issu de
l'agriculture
biologique

sOgeres