

Tassin la Demi Lune (Maternelle)

Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Radis roses et beurre



Ravioli de légumes bio et emmental râpé



Fromage frais Chanteneige bio



Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

MARDI

Taboulé



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



Haricots vert bio à l'ail



Camembert bio



Fruit bio

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



Fruit bio

VENDREDI

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

Salade iceberg et vinaigrette moutarde



Rôti de boeuf vbf sauce bercy

Petits pois mijotés



Yaourt nature Icl dosette de sucre blanc



Galette à la frangipane

sOgeres

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



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande Bovine
Française

Tassin la Demi Lune (Maternelle)

Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de blé aux petits légumes



Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

Epinards bio hachés à la béchamel



Petit fromage frais aromatisé aux fruits



Fruit

MARDI

** Repas végétarien **

Chou chinois et vinaigrette moutarde



Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki

Riz bio



Beaufort aoc



Crème dessert saveur caramel

MERCREDI

JEUDI

Salade verte fraîche bio et vinaigrette moutarde



Hachis Parmentier de bœuf char pomme de terre bio fraîches



Fromage fondu



Ile flottante et sa crème anglaise

VENDREDI

** Repas végétarien **

Feuilleté fromage fondu



Oeuf dur bio

Brocolis bio au persil



Brie bio



Fruit bio

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 (Maternelle)
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde



Emincé de saumon sauce citron



Semoule bio



Fromage frais fouetté Rondelé bio



Cocktail de fruits

MARDI

Salade de pâte bio



Rôti de porc vf sauce olive

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron
Haricots beurre



Coulommiers bio



Fruit bio

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

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Salade iceberg et vinaigrette moutarde



Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)



Edam



Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

sOgeres

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



Issu de
l'agriculture
biologique



Viande Française

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

MENU de la semaine

LUNDI

Boulgour, tomate et poivron



AB Sauté de boeuf bio sauce échalote



AB Haricots verts bio



Fromage Carré



Fruit

MARDI

** Repas végétarien **

Chou chinois et vinaigrette moutarde



Tortelloni 4 fromages et sauce tomate et emmental râpé



AB Fromage fondu bio croc lait



AB Purée de pomme fraîche bio et poire

Cigarette russe

MERCREDI

Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit



Samoussa de légumes

AB Pommes de terre bio crémeuse, mozzarella et cheddar



AC Comté aoc



AB Fruit bio



JEUDI

VENDREDI

Salade verte fraîche et vinaigrette moutarde



DCS Dés de colin d'Alaska pmd sauce curry

AB Carottes bio à l'ail



Fromage blanc aromatisé aux fruits



DCG Beignet aux pommes dcg

sOgeres

AO
Appellation
d'Origine
Contrôlée

Décongelé

AB
Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

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

Tassin la Demi Lune (Maternelle)

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
-  Tajine, semoule bio et pois chiches bio
-  Fromage frais Petit Moulé
- Liégeois saveur chocolat

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
- Fruit

MERCREDI

** Repas végétarien **

** C'est la fête : Vive les crêpes **

-  Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
- Emincé de saumon sauce citron
-  Coquillettes bio et emmental râpé
-  Camembert bio
-  Fruit bio

JEUDI

VENDREDI

** Repas végétarien **

** C'est la fête : Vive les crêpes **

- Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
-  Omelette bio
-  Epinards bio hachés à la béchamel
- Petit fromage frais sucré
- Crêpe nature sucrée

sOgeres

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

