

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 lcl  
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 (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

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

  
Produit de la mer  
durable

  
Viande charolaise

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


## 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

 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

 Sauté de boeuf bio sauce  
échalote

 Haricots verts bio

Fromage Carré


Fruit


## MARDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Chou chinois  
et vinaigrette moutarde

Tortelloni 4 fromages et sauce  
tomate  
et emmental râpé


 Fromage fondu bio croc lait


 Purée de pomme fraîche  
bio et poire  
Cigarette russe


## MERCREDI

## JEUDI

Soupe de potiron au fromage  
fondu vache qui rit


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


 Comté aoc

 Fruit bio

## VENDREDI

Salade verte fraîche  
et vinaigrette moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce curry

 Carottes bio à l'ail

Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

 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 (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


## JEUDI

 Salade de betteraves bio et  
vinaigrette moutarde

Emincé de saumon sauce  
citron

 Coquillettes bio  
et emmental râpé


 Camembert bio


 Fruit bio

## 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