

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI


**\*\* Repas végétarien \*\***

Chou chinois  
et vinaigrette moutarde  
Céleri râpé  
et sauce cocktail

 Semoule bio aux légumes  
et pois chiches bio

 Abondance aop


 Crème dessert bio chocolat


 Crème dessert bio à la  
vanille


## MARDI

Salade de pommes de terre  
Salade de haricots rouges et  
tomates sauce épices chili

 Nuggets de poisson pmd

 Courgettes fraîches bio  
sauce béchamel

 Fromage frais Chanteneige  
bio


 Fromage frais Saint Môret  
bio

Fruit frais  
au choix

## MERCREDI

## JEUDI

Salade verte fraîche  
Radis en rondelles  
et vinaigrette moutarde

 Penne bio sauce thon  
pmd tomate façon bolognaise

et emmental râpé

Dessert lacté gélifié saveur  
vanille

Dessert lacté flan saveur  
vanille nappé caramel


## VENDREDI


**\*\* Repas végétarien \*\***

Carottes bâtonnets  
Sauce fromage blanc  
citronnée

 Omelette bio

 Haricots vert bio à l'ail

 Yaourt bio nature  
et dosette de sucre blanc

 Yaourt bio aromatisé  
framboise

Cake nature

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026

# MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Saucisson de porc à l'ail  
Rillettes de maquereau

 Merlu pmd sauce crème

 Epinards bio hachés à la béchamel

 Edam bio


 Saint Paulin bio


Crème aux oeufs saveur vanille


Salade de tomates  
Concombre en cubes  
et vinaigrette moutarde


Quenelle carpe sauce tomate

 Riz bio


 Fromage fondu vache qui rit bio


 Fromage fondu bio croc lait

 Purée de pomme fraîche bio parfumée à la vanille

 Purée de pommes bio fraîche et myrtille  
Cigarette russe

**\*\* Repas végétarien \*\***

 Taboulé, semoule bio, concombre bio

 Salade de pâtes bio, échalote, poivron, vinaigrette bio

Pané moelleux au gouda

Ratatouille (courgette et aubergine fraîches)

 Camembert bio

 Brie bio

Fruit frais au choix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 04/05/2026 au 08/05/2026

# MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


**\*\* Repas végétarien \*\***

Radis roses  
et beurre  
Pomelos  
et dosette de sucre blanc


 Coquillettes bio sauce  
égrené végétal et tomate  
façon bolognaise bio

 et emmental râpé bio


Dessert lacté flan saveur  
vanille nappé caramel  
Dessert lacté gélifié saveur  
vanille

 Salade de blé bio et  
croquant de légumes  
et vinaigrette moutarde


 Salade de lentilles bio

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce basilic


Petits pois mijotés

 Coulommiers bio


 Fromage Carré bio

 Fruit bio  
au choix

**\*\* Amuse-bouche :  
Pruneau sec \*\***

 Salade verte fraîche bio  
et noix  
et vinaigrette à la ciboulette

Nuggets de poulet

 Purée de courgettes  
(courgettes et pommes de  
terre bio )

Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

Cake au chocolat

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable


Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 11/05/2026 au 15/05/2026


# MENU

de la semaine

LUNDI


Salade de pommes de terre  
Salade de pois chiche  
vinaigrette à la moutarde

 Merlu pmd sauce oseille

 Haricots verts bio


Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits


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

 Fruit bio  
au choix

MARDI

**\*\* Repas végétarien \*\* \*\***  
**Menu choisi par les enfants**  
\*\*

 Tomate bio  
et billes de mozzarella  
vinaigrette au pesto rouge

 Chili végétal, haricots  
rouges bio et riz bio

Tortilla de blé

Glace à l'eau parfumée (stick)

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

sOgeres

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 18/05/2026 au 22/05/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\* Repas végétarien \*\***  
**\*\*En route pour le goût :  
les fruits et légumes \*\***

Carottes râpées  
et vinaigrette moutarde  
Radis roses  
et beurre

 Ravioli de légumes bio

et emmental râpé


Fromage fondu Picon  
Fromage frais Fraidou


Cubes de pêche au sirop  
Sablés


## MARDI


**\*\*En route pour le goût :  
les fruits et légumes \*\***

Houmous  
et son gressini

 Sauté de dinde vf au curry

 Brocolis bio

 Beaufort aop


 Fruit bio  
au choix


## MERCREDI


## JEUDI


**\*\*En route pour le goût :  
les fruits et légumes \*\***

Tranche de pastèque  
Radis en rondelles  
et vinaigrette moutarde

 Rôti de porc vf au jus  
Nugget's à l'emmental

 Purée de pommes de terre  
fraîches bio


 Camembert bio


 Tomme blanche bio


Ile flottante  
et sa crème anglaise

## VENDREDI


**\*\*En route pour le goût :  
les fruits et légumes \*\***


 Courgettes bio râpées et  
ciboulette


 Concombres en cubes bio  
et vinaigrette moutarde


 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

et quartier de citron

 Epinards bio hachés à la  
béchamel

 Yaourt bio nature  
et dosette de sucre blanc

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Chou chocolat noisette dcg

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 25/05/2026 au 29/05/2026

# MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

 Macédoine bio

 Salade de betteraves bio  
et vinaigrette moutarde


Blé sauce légumes minestrone


Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

Fruit frais  
au choix


**\*\* Assiette découverte : La  
tomate \*\***

 Tomate bio  
et vinaigrette au basilic

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce estragon

 Riz bio


 Emmental bio


 Edam bio

Dessert lacté gélifié saveur  
vanille

Dessert lacté flan saveur  
vanille nappé caramel

Crêpe à l'emmental

 Rôti de boeuf vbf froid

 Chou fleur bio béchamel

 Coulommiers bio

 Brie bio

Cerises

sOgeres



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande Bovine  
Française

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 01/06/2026 au 05/06/2026


# MENU


de la semaine


## LUNDI


### \*\* Repas végétarien \*\*

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde  
Pomelos  
et dosette de sucre blanc


 Coquillettes semi  
complètes bio courgettes  
façon caponata et câpres  
et emmental râpé

 Yaourt bio nature  
et dosette de sucre blanc

 Yaourt bio aromatisé  
framboise

 Fruit bio  
au choix


## MARDI


 Taboulé, semoule bio,  
concombre bio


 Salade de lentilles bio

Beignets de calamar

Petits pois mijotés

 Fromage frais Saint Môret  
bio


 Fromage frais Chanteneige  
bio

 Banane bio  
et sauce chocolat

## MERCREDI

## JEUDI

 Salade de riz bio composée

 Salade de boulghour bio  
tomate bio et poivrons


Jambon blanc de porc  
Nuggets de blé

Haricots beurre

Gouda  
Saint Paulin


Crème dessert saveur vanille  
Crème dessert saveur caramel


## VENDREDI


 Carottes râpées bio  
et croûtons  
vinaigrette balsamique

Wings de poulet

Pommes de terres quartier  
avec peau  
Sauce barbecue

 Comté aoc

 Purée de pomme bio et  
framboise

 Purée de pomme fraîche  
bio  
Galettes pur beurre


Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 08/06/2026 au 12/06/2026


# MENU

de la semaine


## LUNDI

Betteraves  
et vinaigrette dosette

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce provençale

 Orge perlé bio


Fromage frais Rondelé nature  
Fromage frais Cantadou ail et  
fines herbes


 Fruit bio  
au choix

## MARDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Pizza tomate et fromage

 Œuf dur bio

 Epinards bio hachés à la  
béchamel

 Camembert bio

 Coulommiers bio

Dessert lacté flan saveur  
vanille nappé caramel  
Dessert lacté gélifié saveur  
vanille

## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* C'est la fête : Coupe du  
monde de football \*\***

Bâtonnets de concombre  
sauce fromage blanc aux  
herbes

Hot dog saucisse de végétale  
Pain à Hot Dog


Pommes roosty


Smoothie banane fraise

## VENDREDI

**\*\* Repas froid \*\***

Salade de pâtes (torti, tomate,  
poivron, échalote)  
Salade de pois chiche

 Rôti de boeuf vbf froid  
Mayonnaise

 Salade de haricots vert bio

Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

Fraises

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable




Viande Bovine  
Française


Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 15/06/2026 au 19/06/2026


# MENU


de la semaine

## LUNDI


 Salade de pommes de terre bio

 Salade de blé bio et croquant de légumes et vinaigrette moutarde

 Aiguillettes de poulet vf sauce curry

 Brocolis bio

 Abondance aop


 Fruit bio au choix


## MARDI


**\*\* Repas froid \*\***

Salade de tomates et vinaigrette moutarde  
Melon charentais

Rôti de porc froid  
Oeuf dur

 Taboulé, semoule bio

 Fromage fondu vache qui rit bio


 Fromage fondu bio croc lait

Ile flottante et sa crème anglaise


## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

 Salade verte fraîche bio et vinaigrette moutarde

 Pastèque bio


 Riz bio sauce façon chili égrené végétal

 Brie bio

 Fromage Carré bio


Compote individuelle  
Cigarette russe

## VENDREDI

 Rillettes de saumon pmd  
Pain de mie

 Nuggets de poisson pmd

Ratatouille (courgette et aubergine fraîches)

 Yaourt nature Icl et dosette de sucre blanc

 Cake myrtille farine Icl

sOgeres



Appellation  
d'Origine Protégée



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local



Viande Française

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 22/06/2026 au 26/06/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Radis roses  
et beurre  
Chou chinois  
et vinaigrette moutarde

🌊 Dés de Colin d'Alaska pmd  
sauce basquaise  
(tomate, thym, oignon,  
poivrons)

🌿 Semoule bio

Mimolette  
Tomme grise

🌿 Fruit bio  
au choix

## MARDI

Gaspacho de tomates

🍖 Rôti de boeuf vbf  
Sauce au romarin

🌿 Carottes bio fraîches  
à l'ail

Petit fromage frais nature au  
lait entier  
et dosette de sucre blanc  
Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits

❄️ Choux à la crème vanillée  
dcg

## MERCREDI

## JEUDI

\*\* Amuse bouche : Tomate  
cerise marinée \*\*

Salade iceberg  
Concombre en cubes  
et vinaigrette moutarde

Ravioli au saumon  
et emmental râpé

🌿 Coulommiers bio

🌿 Camembert bio

Liégeois saveur chocolat  
Liégeois saveur vanille sur lit  
de caramel

## VENDREDI

\*\* Repas végétarien \*\*

🌿 Cake tomate bio herbes de  
Provinces

🌿 Omelette bio

🌿 Gratin de courgettes  
fraîches bio

Fromage fondu Picon  
Fromage frais Petit louis

Fruit frais  
au choix

sOgeres



Décongelé



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande Bovine  
Française

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy


Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 29/06/2026 au 03/07/2026

# MENU

de la semaine


## LUNDI


### \*\* Repas froid \*\*

 Salade de blé bio et croquant de légumes et vinaigrette moutarde


 Salade de lentilles bio

Jambon blanc de porc

 Colin d'Alaska froid pmd

 Macédoine mayonnaise bio



Babybel


 Fruit bio au choix


## MARDI

 Pastèque bio

 Céleri bio rémoulade

  Parmentier de volaille vf kebab, purée de pomme de terre bio fraîche

 Edam bio

 Gouda bio

Crème dessert saveur vanille  
Crème dessert saveur caramel

## MERCREDI

## JEUDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

Salade de tomates et vinaigrette moutarde  
Melon jaune

Beignet stick mozzarella

Ratatouille (courgette et aubergine fraîches)


Fromage frais petit moulé ail et fines herbes

Fromage frais Petit Moulé

Quatre quarts à la vanille


## VENDREDI

### \*\* Pique-nique de fin d'année \*\*

 Sandwich salade, tomate, œuf, thon pmd et mayonnaise

Chips

Tomate cerise

 Yaourt à boire bio aromatisé fraise

 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy