

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


MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Chou chinois
et vinaigrette moutarde


 Semoule bio aux légumes
et pois chiches bio


 Abondance aop


 Crème dessert bio chocolat

MARDI

Salade de pommes de terre

 Nuggets de poisson pmd

 Courgettes fraîches bio
sauce béchamel


 Fromage frais Chanteneige
bio

Fruit frais

MERCREDI

JEUDI

Salade verte fraîche
et vinaigrette moutarde

 Penne bio sauce thon
pmd tomate façon bolognaise

et emmental râpé

Dessert lacté gélifié saveur
vanille


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

Cake nature

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

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
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


Crème aux oeufs saveur vanille

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde


Quenelle carpe sauce tomate

 Riz bio

 Fromage fondu vache qui rit bio


 Purée de pomme fraîche bio parfumée à la vanille
Cigarette russe

**** Repas végétarien ****

 Taboulé, semoule bio, concombre bio

Pané moelleux au gouda

Ratatouille (courgette et aubergine fraîches)

 Camembert bio

Fruit frais

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 (Maternelle)
Menus du 04/05/2026 au 08/05/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


**** Repas végétarien ****


Radis roses
et beurre

 Coquillettes bio sauce
égréné végétal et tomate
façon bolognaise bio

 et emmental râpé bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

 Salade de blé bio et
croquant de légumes
et vinaigrette moutarde


 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce basilic

Petits pois mijotés


 Coulommiers bio

 Fruit bio

**** 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

Cake au chocolat

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 (Maternelle)
Menus du 11/05/2026 au 15/05/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre

 Merlu pmd sauce oseille


 Haricots verts bio


Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Fruit bio

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 (Maternelle)
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

 Ravioli de légumes bio

et emmental râpé


Fromage fondu Picon


Cubes de pêche au sirop


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


MERCREDI

JEUDI

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

Tranche de pastèque

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


 Purée de pommes de terre
fraîches bio


 Camembert bio


Ile flottante
et sa crème anglaise


VENDREDI


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

 Courgettes bio râpées et
ciboulette
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

 Chou chocolat noisette dcg

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande Française

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

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

 Macédoine bio
et vinaigrette moutarde


Blé sauce légumes minestrone

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fruit frais

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

 Tomate bio
et vinaigrette au basilic


 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce estragon


 Riz bio


 Emmental bio

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Crêpe à l'emmental

 Rôti de boeuf vbf froid

 Chou fleur bio béchamel

 Coulommiers 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 (Maternelle)
Menus du 01/06/2026 au 05/06/2026


MENU


de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **


Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

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

 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc


 Fruit bio


MARDI

 Taboulé, semoule bio,
concombre bio

Beignets de calamar

Petits pois mijotés

 Fromage frais Saint Mâret
bio

 Banane bio
et sauce chocolat

MERCREDI

JEUDI

 Salade de riz bio composée


Jambon blanc de porc
Nuggets de blé

Haricots beurre

Gouda

Crème dessert saveur vanille


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
Galettes pur beurre


Tassin la Demi Lune (Maternelle)
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


 Fruit bio

MARDI

**** Repas végétarien ****

Pizza tomate et fromage

 Œuf dur bio

 Epinards bio hachés à la
béchamel

 Camembert bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

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)

 Rôti de boeuf vbf froid
Mayonnaise

 Salade de haricots vert bio

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

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 (Maternelle)
Menus du 15/06/2026 au 19/06/2026



MENU

de la semaine

LUNDI



-  Salade de pommes de terre bio et vinaigrette moutarde
-  Aiguillettes de poulet vf sauce curry
-  Brocolis bio
-  Abondance aop
-  Fruit bio

MARDI





- ** Repas froid ****
- Salade de tomates et vinaigrette moutarde
- Rôti de porc froid
Oeuf dur
-  Taboulé, semoule bio
-  Fromage fondu vache qui rit bio
- Ile flottante et sa crème anglaise

MERCREDI

JEUDI

- ** Repas végétarien ****
-  Salade verte fraîche bio et vinaigrette moutarde
-  Riz bio sauce façon chili égrené végétal
-  Brie 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


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


MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre

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


 Semoule bio


Mimolette

 Fruit bio


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

 Choux à la crème vanillée
dég.

MERCREDI

JEUDI

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

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde


Ravioli au saumon
et emmental râpé

 Coulommiers bio


Liégeois saveur chocolat

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

 Cake tomate bio herbes de
Provences

 Omelette bio

 Gratin de courgettes
fraîches bio

Fromage fondu Picon

Fruit frais




Tassin la Demi Lune (Maternelle)
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

Jambon blanc de porc

 Colin d'Alaska froid pmd



 Macédoine mayonnaise bio

Babybel

 Fruit bio

MARDI

 Pastèque bio

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

 Edam bio

Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

JEUDI

** Repas végétarien **

Salade de tomates et vinaigrette moutarde

Beignet stick mozzarella


Ratatouille (courgette et aubergine fraîches)

Fromage frais petit moulé ail et fines herbes

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