

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**** Repas végétarien ** ****
Apéritif de bienvenue **

Tomate cerise, chips et
sirop de grenadine

Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki

 Riz bio

 Edam bio

 Crème dessert bio chocolat

**** Repas végétarien ****

Feuilleté fromage fondu

 Oeuf dur bio

Ratatouille (courgette et
aubergine fraîches)

 Abondance aop

 Fruit de saison bio

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf vbf
sauce provençale

Petits pois mijotés

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

Cake à la praline rose

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

 Coquillettes semi-complète
bio sauce crème courgette et
petit pois bio

 et emmental râpé bio

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MARDI

 Taboulé, semoule bio,
concombre bio

 Colin d'Alaska pmd pané
aux 3 céréales

 Haricots vert bio à l'ail

 Camembert bio

 Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

** Partager : Repas de rentrée **

Melon charentais

 Fish burger colin d'Alaska
pmd cheddar, sauce tartare

Pommes noisettes

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Choux à la crème vanillée
dgc

VENDREDI

 Rillettes de thon pmd
Pain de mie

 Sauté de dinde vf
sauce suprême

 Brocolis bio

 Fromage frais Chanteneige
bio

 Fruit de saison bio

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



Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf bio façon
orientale

 Semoule bio

 Comté aop

Ile flottante
et sa crème anglaise

MARDI

**** Repas végétarien ****

Salade de torsades, échalote
et poivrons

Pané moelleux au gouda

 Courgette bio fraîche
à la provençale

 Gouda bio

Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

Pizza tomate et fromage

Rôti de porc froid
Falafel de pois chiches et
fèves à la menthe

 Chou fleur bio béchamel

 Brie bio

Fruit de saison

VENDREDI

Tranche de pastèque

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce basilic

 Riz bio

Fromage fondu Picon

Smoothie de pommes et
bananes

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

 Carottes bio fraîche à la
crème

 Edam bio

Fruit de saison

MARDI

 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde

Francfort de volaille

 Lentilles mijotées bio

Montcadi croûte noire

Liégeois saveur chocolat

MERCREDI

JEUDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Carbonara (sauce à la crème,
champignons et lardons de
porc)

 Dés de saumon pmd
sauce crème

 Penne bio semi complet
et emmental râpé

 Fromage frais Saint Môret
bio

 Purée de pomme fraîche
bio et mangue
Cigarette russe

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

 Salade de riz bio composée

 Omelette bio

 Epinards bio hachés à la
béchamel

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit de saison

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Macédoine mayonnaise bio
-  Sauté de dinde vf au curry
-  Semoule bio
-  Fromage Carré bio
-  Fruit de saison bio

MARDI

**** Découvrir : Chips de
maïs mousse fromagère
oignons confits ****

Chips de maïs, oignon confit,
crème fromagère Fourme
d'Ambert

 Merlu pmd sauce oseille

 Haricots verts bio

 Fromage blanc bio
Brisures de spéculoos

 Banane bio

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

Crêpe à l'emmental

 Brocolis bio en persillade

Fromage frais Carré demi sel

Cake au chocolat

VENDREDI

Salade verte fraîche
et vinaigrette moutarde

 Rôti boeuf vf au jus

 Purée de pommes de terre
fraîches bio

 Beaufort aop

Crème dessert saveur caramel

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI



Taboulé de semoule bio
aux raisins secs



Dés de colin d'Alaska pmd
sauce estragon

Petits pois mijotés



Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit de saison

MARDI

** Repas végétarien **

Salade iceberg
et croûtons
et vinaigrette balsamique

Tortelloni 4 fromages et sauce
tomate

et emmental râpé

 Abondance aop

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MERCREDI

JEUDI



Cake bio au épinards bio et
pesto

Cordon bleu de volaille



Purée Dubarry (chou fleur
bio et pommes de terre
fraîche bio)

Brie



Fruit de saison bio

VENDREDI

Pomelos
et sucre blanc



Merlu pmd sauce bretonne
(crème, champignons,
poireaux)



Riz bio



Fromage frais Saint Môret
bio

Smoothie pomme et pêche

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



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 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Semaine du goût : Le pain ****

Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde

 Bolognaise de boeuf char et coquillettes bio

et emmental râpé

 Yaourt nature lcl et sucre blanc

Pain d'épices

MARDI

**** Repas végétarien ** **
Semaine du goût : Le pain ****

 Salade de riz bio composée

Nuggets de blé

 Epinards bio hachés à la béchamel

 Coulommiers bio

 Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

**** Semaine du goût : Le pain ****

 Rillettes de thon pmd
Pain suédois

 Dés de colin pmd sauce
crème ciboulette persil

Haricots plats

 Fromage fondu bio croc lait

 Purée de pomme fraîche
bio
Sablés

VENDREDI

**** Semaine du goût : Le pain ****

 Salade verte fraîche bio
et vinaigrette moutarde

 Emincé de chou blanc bio
et vinaigrette moutarde

Hot dog saucisse de porc
Hot dog saucisse végétale
Pain à Hot Dog

Pommes de terre quartier
avec peau

Montcadi croûte noire
Saint Paulin

 Crème dessert bio chocolat
 Crème dessert bio à la
vanille