

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

 Ravioli de légumes bio

 et emmental râpé bio

Crème dessert saveur vanille

MARDI

 Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

 Colin d'Alaska pmd pané
aux 3 céréales

Petits pois mijotés

 Gouda bio

 Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

Soupe de potiron au fromage
fondu vache qui rit

 Rôti boeuf vf au jus

Haricots beurre

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

Cake au chocolat

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Quenelle de carpe sauce curry

 Riz bio

 Fromage frais Chanteneige
bio

Smoothie de pommes et
bananes

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre

 Sauté de porc vf sauce
moutarde

 Dés de colin pmd sauce
crème ciboulette persil

 Semoule bio

 Fromage frais Saint Môret
bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

MARDI

 Tartinable de haricots
rouge bio aux épices façon
mexicaines fumées

Cordon bleu de volaille

 Epinards bio hachés à la
béchamel

Petit fromage frais sucré

 Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

Mortadelle de porc
Terrine de légumes

 Merlu pmd sauce crème,
champignons, poireaux

 Brocolis bio

 Brie bio

Fruit de saison

VENDREDI

** Repas végétarien **

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

 Coquillettes bio sauce
butternut cheddar

 Abondance aop

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande Française

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

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Rillettes de thon pmd
Pain de mie

—

Sauté de bœuf sauce paprika
persil

—

 Haricots verts bio

—

 Edam bio

—

Fruit de saison

MARDI

**** Repas végétarien ** ****
**Découvrir : Betteraves
crumble au noix et
vinaigrette framboise ****

—

Betteraves croquants de noix
à la crème de chèvre et miel
et vinaigrette framboise

—

Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki

—

 Riz bio

—

 Coulommiers bio

—

 Crème dessert bio chocolat

MERCREDI

JEUDI

Soupe de légumes variés et
pommes de terre fraîches
 et emmental râpé bio

—

Rôti de porc* jus aux oignons
Oeuf dur

—

 Lentilles mijotées bio

—

Fruit de saison

VENDREDI

 Céleri râpé bio
et sauce cocktail

—

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

—

 Chou fleur bio béchamel

—

 Yaourt nature lcl
et sucre blanc

—

Gâteau au citron

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Taboulé de semoule bio
aux raisins secs



 Merlu pmd
sauce champignon crémée



Petits pois mijotés



 Emmental bio



Fruit de saison

MARDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde



 Aiguillettes de poulet vf
sauce tomate



 Pâtes bio
et emmental râpé



 Camembert bio



Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MERCREDI

JEUDI

** Repas végétarien **

 Endive bio
et vinaigrette moutarde



Nuggets de blé



 Carottes bio fraîche à la
crème



Fromage blanc nature



 Tarte au flan dcg

VENDREDI

Salade iceberg
et noix
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne



 Dés de saumon pmd à
l'oseille



 Purée de pommes de terre
fraîches bio



 Fromage fondu vache qui
rit bio



 Fruit de saison bio

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

 Semoule bio aux légumes
et pois chiches bio

 Fromage Carré bio

Crème dessert saveur vanille

MARDI

Salade de pommes de terre

 Colombo de dinde vf

 Chou fleur bio

Fromage fondu Picon

 Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

Potage paysan (navet,
carotte, céleri, pdt)

Echine de porc 1/2 sel jus aux
oignons

Pané moelleux au gouda

 Lentilles mijotées bio

 Comté aop

 Purée de pomme fraîche
bio et pêche
Cigarette russe

VENDREDI

 Salade verte fraîche bio
et vinaigrette moutarde

Beignets de calamar

 Epinards bio hachés à la
béchamel

 Yaourt bio nature
et 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


Viande Française

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de blé bio aux petits légumes bio

—

Sauté de boeuf sauce au caramel

—

 Brocolis bio sauce béchamel

—

Emmental

—

 Fruit de saison bio

MARDI

Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde

—

 Colin d'Alaska pmd sauce
butternut champignon crémée

—

 Riz bio

—

Brie

—

Ile flottante
et sa crème anglaise

MERCREDI

JEUDI

** Repas végétarien **

 Salade de boulgour bio
tomate bio et poivrons

—

 Omelette bio

—

 Haricots verts bio

—

Fromage blanc
Brisure Oréo

—

 Banane bio

VENDREDI

Salade iceberg
et oignons frits
et vinaigrette aux herbes

—

Emincé de volaille kebab

—

 Coquillettes bio blé
semi-complet
et emmental râpé

—

 Fromage frais Saint Môret
bio

—

 Smoothie pomme bio
mandarine et miel

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette bio à la moutarde

 Dés de colin pmd sauce
crème ciboulette persil

 Epinards bio hachés à la
béchamel
et croûtons

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Semoule au lait

MARDI

** Repas végétarien **

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

Crozets sauce tartiflette et
emmental

 Edam bio

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MERCREDI

JEUDI

** Célébrer : C'est la fête - Repas de Noël **

 Filet de limande pmd sauce
façon safranée

Pommes rosti étoilées

 Beaufort aop

Sapin aux deux chocolats
 Clémentine bio
Chocolat festif

VENDREDI

Salade de riz composée (maïs
et olives)

Nuggets de poulet

Sauce au curry
 Chou fleur bio

 Camembert bio

 Fruit de saison bio