

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

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde
Pomelos
et sucre blanc

 Ravioli de légumes bio

 et emmental râpé bio

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur caramel

MARDI

 Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

 Salade de lentilles bio

 Colin d'Alaska pmd pané
aux 3 céréales

Petits pois mijotés

 Gouda bio

 Saint Paulin bio

 Fruit de saison bio
au choix

MERCREDI

JEUDI

Soupe de potiron au fromage
fondu vache qui rit

 Rôti boeuf vf au jus

Haricots beurre

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

 Yaourt bio aromatisé vanille

Cake au chocolat

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
Emincé de chou blanc et
vinaigrette

Quenelle de carpe sauce curry

 Riz bio

 Fromage frais Chanteneige
bio

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio

Smoothie de pommes et
bananes

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre
Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde

 Sauté de porc vf sauce
moutarde

 Dés de colin pmd sauce
crème ciboulette persil

 Semoule bio

 Fromage frais Saint Môret
bio

 Fromage fondu bio croc lait

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
Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

 Fruit de saison bio
au choix

MERCREDI

JEUDI

Mortadelle de porc
Terrine de légumes

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème, champignons,
poireaux)

 Brocolis bio

 Brie bio

 Tomme blanche bio

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

** Repas végétarien **

Chou chinois
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

 Coquillettes bio sauce
butternut cheddar

 Abondance aop

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

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 (Elémentaire)
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

 Gouda bio

—

Fruit de saison
au choix

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

 Fromage Carré bio

—

 Crème dessert bio chocolat

 Crème dessert bio à la
vanille

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
au choix

VENDREDI

 Céleri râpé bio
et sauce cocktail

 Emincé de chou blanc frais
bio et vinaigrette moutarde

—

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

—

 Chou fleur bio béchamel

—

 Yaourt nature lcl
et sucre blanc

—

Gâteau au citron

sOgeres


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

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

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

 Salade de boulgour bio
tomate bio et poivrons

 Merlu pmd
sauce champignon crémée

Petits pois mijotés

 Emmental bio

 Saint Paulin bio

Fruit de saison
au choix

MARDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde
Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Aiguillettes de poulet vf
sauce tomate

 Pâtes bio
et emmental râpé

 Camembert bio

 Brie bio

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****
**Découvrir : Crème de
marron ****

 Endive bio
et vinaigrette moutarde
 Emincé de chou blanc frais
bio et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé

 Carottes bio fraîche à la
crème

Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 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

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio

 Fruit de saison bio
au choix

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

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Chou chinois
et vinaigrette moutarde
Pomelos
et sucre blanc

 Semoule bio aux légumes
et pois chiches bio

 Fromage Carré bio
 Tomme blanche bio

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur caramel

MARDI

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

 Colombo de dinde vf

 Chou fleur bio

Fromage fondu Picon
Fromage frais cantafrais

 Fruit de saison bio
au choix

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

 Purée de pomme fraîche
bio parfumée à la vanille
Cigarette russe

VENDREDI

 Salade verte fraîche bio
et vinaigrette moutarde

 Céleri bio rémoulade

Beignets de calamar

 Epinards bio hachés à la
béchamel

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

 Yaourt bio aromatisé
framboise

 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 (Elémentaire)
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de blé bio aux petits légumes bio

 Taboulé de semoule bio aux raisins secs

—

Sauté de boeuf sauce au caramel

—

 Brocolis bio sauce béchamel

—

Emmental
Gouda

—

 Fruit de saison bio au choix

MARDI

Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde
Emincé de chou blanc et vinaigrette

—

 Colin d'Alaska pmd sauce butternut champignon crémée

—

 Riz bio

—

Brie
Coulommiers

—

Ile flottante
et sa crème anglaise

MERCREDI

JEUDI

** Repas végétarien **

 Salade de boulgour bio tomate bio et poivrons

 Salade de lentilles bio

—

 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

 Fromage fondu bio croc lait

—

 Smoothie pomme bio mandarine et miel

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette bio à la moutarde

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette 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
Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

Semoule au lait

MARDI

** Repas végétarien **

Chou chinois
et vinaigrette moutarde
Céleri râpé
et sauce cocktail

Crozets sauce tartiflette et
emmental

 Edam bio
 Saint Paulin bio

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

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)

Salade de haricots rouges et
tomates sauce épices chili

Nuggets de poulet

Sauce au curry
 Chou fleur bio

 Camembert bio
 Fromage Carré bio

 Fruit de saison bio
au choix

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 (Elémentaire)
Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 28/12/2026 au 01/01/2027

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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