

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024


# MENU

de la semaine



## LUNDI

### \*\* Repas végétarien \*\*


Carotte râpée vinaigrette à la moutarde  
Radis roses  
et beurre


 Quenelle bio sauce financière  
Bouchée


Fromage frais Petit louis  
Fromage fondu kiri


 Crème dessert bio à la vanille  
 Crème dessert bio chocolat


## MARDI

 Salade de pâte bio

 Salade de blé bio aux petits légumes bio

 Poisson blanc pané croustillant  
pmd  
et quartier de citron  
Petits pois mijotés



 Emmental bio


 Gouda bio

Fruit  
au choix

## MERCREDI


## JEUDI

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde  
 Emincé de chou rouge bio  
vinaigrette à la moutarde

 Rôti de boeuf vbf  
sauce niçoise

 Semoule bio

 Brie bio


 Coulommiers bio


Liégeois saveur chocolat  
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel


## VENDREDI

Soupe de potiron au fromage  
fondu vache qui rit

Jambon de dinde

 Gratin de brocolis bio

 Yaourt nature lcl  
et dosette de sucre blanc

 Gâteau bio vendéen (farine locale)

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande Bovine Française

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

# MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde


 Macédoine bio et vinaigrette moutarde


Tortelloni 4 fromages (ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz) sauce tomate et emmental râpé

Fromage blanc aromatisé aux fruits


Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc

 Fruit bio au choix

 Salade de boulgour bio, tomates bio et poivrons

 Salade de pois chiches bio

Rôti de veau  
Sauce poivrade


 Haricots vert bio à l'ail

 Abondance aop


 Fruit bio au choix

**\*\* C'est la fête : Vendée Globe \*\***

Salade iceberg  
vinaigrette à l'échalote  
Pomelos et sucre

 Merlu pmd sauce oseille

 Riz bio

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Fromage frais Carré frais bio

Purée pomme fraîche et poire  
Purée de pommes et myrtilles  
Cigarette russe

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

# MENU

de la semaine


## LUNDI

Tartinade potiron fromage frais  
ciboulette

Sauté de boeuf sauce hongroise  
(paprika doux, crème)


 Semoule bio


 Comté aoc


 Fruit bio  
au choix

## MARDI

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

 Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé  
et quartier de citron

 Epinards bio hachés à la  
béchamel

 Yaourt bio lcl saveur  
vanille


Tarte au citron meringuée


## MERCREDI



## JEUDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

Soupe saint germain (pois cassés  
et pommes de terre fraîches)

 Œuf dur bio  
Mayonnaise

 Carottes bio fraîches  
assaisonnement à l'ail


 Tomme blanche bio  
 Camembert bio



 Fruit bio  
au choix

## VENDREDI

Salade verte fraîche  
Emincé d'endives  
et vinaigrette moutarde

Rôti de porc\*  
jus aux oignons

 Pennes bio  
et emmental râpé

 Fromage fondu vache qui rit bio  
 Fromage fondu bio croc lait

Ile flottante  
et sa crème anglaise

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Produit local



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Issu de l'agriculture  
biologique





Produit de la mer  
durable

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

# MENU

de la semaine



## LUNDI

 Salade de lentilles bio  
 Salade de blé bio aux petits légumes bio

---

Cordon bleu de volaille  
Haricots beurre

---



 Edam bio  
 Saint Paulin bio

---

Fruit au choix

## MARDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

 Céleri bio rémoulade  
 Pomelos bio et sucre



---

Crozets sauce tartiflette emmental oignon frit et emmental râpé

---

Fromage frais Tartare nature  
Fromage frais Fraidou

---


 Flan au chocolat bio  
 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio


## MERCREDI

## JEUDI



Rillettes de porc\* et cornichon

---


 Dés de poisson pmd sauce curry

 Pommes de terre rissolées bio

---

 Fromage au lait pasteurisé Carré bio  
 Brie bio

---



 Fruit bio au choix

## VENDREDI

**\*\* Amuse-bouche : Graines de tournesol \*\***

Carotte râpée vinaigrette à la moutarde  
Salade iceberg et vinaigrette moutarde

---

 Bifteck haché bio au jus  
 Chou fleur bio béchamel

---

Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc  
Fromage blanc aromatisé aux fruits

---

Gâteau au citron

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

# MENU


de la semaine

## LUNDI


Salade de haricots rouges et tomates comme un chili  
Salade de quinoa façon taboulé


Meunière colin d'Alaska et quartier de citron  
Petits pois mijotés

 Beaufort aoc


 Fruit bio au choix

## MARDI


 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

 Endives bio et vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille façon chipolatas

 Lentilles mijotées bio

 Coulommiers bio

 Tomme blanche bio

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel  
Liégeois saveur chocolat


## MERCREDI


## JEUDI


### \*\* Repas végétarien \*\*

Radis roses et beurre  
Chou chinois et vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda


 Purée de courge butternut et pommes de terre bio (Pdt fraîche locale)

 Fromage frais Chanteneige bio

 Fromage frais fouetté Rondelé bio


Poire au sirop


## VENDREDI

 Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)

Rôti de porc\* (froid)

 Haricots verts bio persillés

 Yaourt aromatisé à la vanille  
Ici

 Beignet saveur chocolat noisette dcg

sOgeres

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

  
Appellation d'Origine  
Contrôlée

  
Décongelé

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit local

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024


# MENU

de la semaine


## LUNDI


Émincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde  
Vinaigrette au miel  
Pomelos  
et dosette de sucre blanc

Sauté de veau sauce échalote

 Pommes de terre rissolées bio


Gouda  
Fournols


 Flan au chocolat bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio


## MARDI

Taboulé  
Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde

 Émincé de dinde bio sauce façon fermière

 Brocolis bio

Camembert Bleu


 Fruit bio au choix

## MERCREDI

## JEUDI


**\*\* Repas végétarien \*\***

Cake polenta et basilic


 Omelette bio


Salsifis sauce béchamel


Yaourt aromatisé  
Yaourt nature  
et dosette de sucre blanc


 Fruit bio au choix

## VENDREDI


 Salade verte fraîche bio et vinaigrette moutarde


 Céleri râpé bio et sauce cocktail

 Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes

 Riz bio

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes  
Fromage frais Saint môtet

 Purée de pommes bio fraîches parfumée à la cannelle

 Purée de pommes bio fraîches bananes fraîches  
Sablés

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable


Tassin la Demi Lune (Elémentaire)  
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

Coquillettes sauce butternut cheddar crumble salé et emmental râpé

 Abondance aop


 Crème dessert bio à la vanille


 Crème dessert bio chocolat

## MARDI

### Pâte en croute \*

Emincé de thon sauce armoricaine

 Chou fleur bio

 Yaourt nature bio lcl et dosette de sucre blanc


Cocktail de fruits

## MERCREDI


## JEUDI


### \*\* C'est la fête : Menu de fin d'année \*\*

Gougère au fromage  
Mâche et vinaigrette à l'huile de noix

 Filet de dinde lr sauce pomme crémée

Pomme de terre Pom'pin

 Entremet chocolat noisette


 Clémentine bio  
Père Noël en chocolat

## VENDREDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

Chou chinois  
Emincé d'endives et croûtons et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé

 Epinards bio hachés à la béchamel

 Fromage frais Carré frais bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

Semoule au lait

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Décongelé



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit local