

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


MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **


Carottes râpées vinaigrette à la moutarde


 Quenelle bio sauce financière
Bouchée

Fromage frais Petit louis

 Crème dessert bio à la vanille

MARDI

 Salade de pâte bio


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


 Emmental bio

Fruit

MERCREDI

JEUDI

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf vbf
sauce niçoise


 Semoule bio


 Brie bio


Liégeois saveur chocolat

VENDREDI

Soupe de potiron au fromage
fondu vache qui rit

Jambon de dinde
 Gratin de brocolis bio

 Yaourt nature Ici
et dosette de sucre blanc

 Gâteau bio vendéen (farine
locale)

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande Bovine
Française

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
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


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

Fromage blanc aromatisé aux fruits

 Fruit bio

 Salade de boulgour bio, tomates bio et poivrons

Rôti de veau
Sauce poivrade


 Haricots vert bio à l'ail

 Abondance aop


 Fruit bio

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

Salade iceberg
vinaigrette à l'échalote

 Merlu pmd sauce oseille

 Riz bio

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

Purée de pommes fraîches et poires
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



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
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

MARDI

Emincé de chou rouge vinaigrette
à la 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


 Fruit bio

VENDREDI

Salade verte fraîche
et vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde vf
jus aux oignons

 Pennes bio
et emmental râpé

 Fromage fondu vache qui rit bio

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



Viande Française

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles bio

Cordon bleu de volaille
Haricots beurre

 Edam bio

Fruit


MARDI

**** Repas végétarien ****

 Céleri bio rémoulade

Crozets sauce tartiflette emmental
oignon frit
et emmental râpé


Fromage frais Tartare nature

 Flan au chocolat 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

 Fruit bio

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

 Bifteck haché bio au jus

 Chou fleur bio béchamel

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

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 (Maternelle)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


Salade de haricots rouges et tomates comme un chili

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


 Beaufort aoc

 Fruit bio

MARDI

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille façon chipolatas

 Lentilles mijotées bio

 Coulommiers bio

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel


MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Radis roses et beurre


Pané moelleux au gouda

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

 Fromage frais Chanteneige bio

Poire au sirop


VENDREDI

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

Rôti de porc* cuit au jus

 Haricots verts bio persillés

 Yaourt aromatisé à la vanille lcl

 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 (Maternelle)
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024


MENU

de la semaine


LUNDI

Emincé de chou rouge vinaigrette
à la moutarde
Vinaigrette au miel

Sauté de veau sauce échalote


 Pommes de terre rissolées bio


Gouda
Fournols

 Flan au chocolat bio


MARDI

Taboulé

 Emincé de dinde bio sauce
fermière

 Brocolis bio

Camembert


 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI


**** Repas végétarien ****

Cake polenta et basilic


 Omelette bio


Salsifis sauce béchamel


Yaourt aromatisé

 Fruit bio


VENDREDI

 Salade verte fraîche bio
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes

 Riz bio

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Purée de pommes bio fraîches
parfumée à la cannelle
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 (Maternelle)
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Coquillettes sauce butternut cheddar crumble salé et emmental râpé


 Abondance aop


 Crème dessert bio à la vanille

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 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 et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé

 Epinards bio hachés à la béchamel

 Fromage frais Carré frais 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