

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