

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



Produit local

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
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron
 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

* : 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 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


Emincé 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

 Emincé 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



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit local