Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
**** Repas végétarien **** Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Pomelos bio dosette de sucre blanc Tajine, semoule bio et pois chiches bio Emmental bio Gouda bio Crème dessert saveur caramel Crème dessert saveur vanille	Salade de pâte bio Salade de boulgour bio tomate et poivrons Beignet de poisson pmd Brocolis bio au persil Petit fromage frais sucré Petit fromage frais nature au lait entier Fruit au choix		Salade verte fraîche bio Endive bio et vinaigrette moutarde Aiguillettes de poulet vf sauce façon grand-mère (carotte, champignons, crème, oignon, persil) Pommes de terre vapeurs fraiches bio Fromage fondu Fromage frais Tartare nature Dessert à boire lacté parfum fraise	**** C'est la fête : La journée de la gentillesse **** Accras de morue et dosette de mayonnaise Rôti de boeuf vbf froid Haricots vert bio à l'ail Camembert bio Pointe de brie bio Banane

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Viande Bovine Française

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de maquereau à la tomate Colin d'Alaska pmd sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) Chou fleur bio Beaufort aoc Fruit bio au choix			**** Repas végétarien **** Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre fraiches) Œuf dur bio Carottes bio fraîche à la crème Fromage blanc nature dosette de sucre blanc Fromage blanc aromatisé aux fruits Fruit au choix	Salade iceberg et vinaigrette moutarde Céleri rémoulade Dés de colin d'Alaska pmd sauce citron Riz bio Fromage fondu vache qui rit bio Fromage frais Carré frais bio Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio Dessert lacté flan chocolat bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Appellation d'Origine Contrôlée

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé aux raisins secs, semoule bio Salade de lentilles bio Sauté de dinde sauce au thym Haricots beurre Fromage Carré Tomme blanche Fruit au choix	Emincé de chou blanc et vinaigrette Radis roses et beurre Emincé de saumon sauce crème à la tomate Pennes bio et emmental râpé Gouda bio Saint Paulin bio Crème dessert bio chocolat Crème dessert bio à la vanille		**** Journée des droits des enfants ** ** Repas végétarien **** Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Endive bio et vinaigrette moutarde Pané moelleux au gouda Purée de pommes de terre fraiches bio Fromage frais Chanteneige bio Fromage fondu bio croc lait Ile flottante et sa crème anglaise	**** Repas végétarien **** Chou chinois et vinaigrette moutarde Pomelos dosette de sucre blanc Nuggets de blé Epinards bio hachés à la béchamel Yaourt bio nature dosette de sucre blanc Yaourt bio aromatisé vanille Cake nature, farine lcl

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Issu de l'agriculture biologique

Produit local

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre Salade de haricots rouges et tomates comme un chili Dés de Colin d'Alaska pmd sauce basquaise (tomate,thym, oignon, poivrons) Carottes bio fraîches Coulommiers Bleu Fruit bio au choix	**** Repas végétarien **** Céleri râpé bio et sauce cocktail Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Crozets sauce tartiflette emmental Abondance aop Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel		Soupe de légumes variés et pommes de terre fraîches Jambon de dinde Chou fleur bio béchamel Yaourt nature lcl dosette de sucre blanc Choux à la crème vanillée dcg	**** Amuse-bouche : Tomme catalane AOP **** Salade verte fraîche et croûtons et vinaigrette au miel Quenelle carpe sauce tomate Riz bio Fromage frais fouetté Rondelé bio Fromage fondu vache qui rit bio Purée de pommes bio fraiche et myrtille Purée de pomme fraiche bio Cigarette russe

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
**** Repas végétarien **** Chou chinois et vinaigrette moutarde Pomelos dosette de sucre blanc Coquillettes bio sauce butternut, cheddar, crumble Edam bio Emmental bio Crème dessert saveur caramel Crème dessert chocolat	Rillettes de saumon pmd Filet de colin d'Alaska pané frais et citron Petits pois mijotés Yaourt bio aromatisé framboise Yaourt bio nature dosette de sucre blanc Fruit bio au choix		**** Repas végétarien **** Salade de riz bio composée Salade de blé bio aux petits légumes bio Omelette bio Epinards bio hachés à la béchamel Camembert bio Pointe de brie bio Fruit au choix	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Emincé d'endives et vinaigrette moutarde Rôti de porc* cuit au jus Pommes roosty Fromage frais Fraidou Fromage frais Saint môret Ile flottante et sa crème anglaise

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 08/12/2025 au 12/12/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tartinade potiron fromage frais ciboulette Chips de maïs Dés de colin d'Alaska pmd sauce curry Boulgour bio Saint Paulin bio Gouda bio Fruit au choix	Soupe de lentille corail et lait de coco Nuggets de poulet Brocolis bio Fromage Carré bio Coulommiers bio Fruit bio au choix		**** Assiette découverte **** Carottes râpées bio et vinaigrette à la moutarde Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde Haricots rouges et maïs façon mexicaine bio Riz bio Fromage frais Rondelé ail et fines herbes Fromage fondu Croc'lait Purée de pommes fraîches, carottes et cannelle Sablés	Salade iceberg et vinaigrette moutarde Céleri rémoulade Rôti de bœuf vf sauce poivrade Haricots verts bio Petit fromage frais nature au lait entier Petit fromage frais aromatisé aux fruits Gâteau au fromage blanc, farine lcl

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Produit local

Viande Française

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
**** Repas végétarien **** Radis roses et beurre Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde Parmentier égrené végétale purée potiron bio Saint Nectaire aop Mimolette Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié saveur vanille	Pomelos bio dosette de sucre blanc Endive bio et vinaigrette moutarde Penne bio sauce thon pmd tomate façon bolognaise et emmental râpé bio Cubes de poire au sirop		**** C'est la fête : Repas de fêtes **** Emincé de haut de cuisse de dinde lr sauce aux légumes d'antan Pom'pin Comté aoc Bûche pâtissière crème au beurre au chocolat dcg Clémentine bio Père Noël en chocolat	Salade de riz bio composée Salade de blé bio aux petits légumes bio Dès de colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate Chou fleur bio Fromage blanc aromatisé aux fruits Fromage blanc nature dosette de sucre blanc Fruit bio au choix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Décongelé
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable