

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





LUNDI

** Repas végétarien **

- Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
- Tajine, semoule bio et pois chiches bio
 - Emmental bio

Crème dessert saveur caramel

MARDI

- Salade de pâte bio
- Beignet de poisson pmd Brocolis bio au persil

Petit fromage frais sucré

Fruit

MERCREDI

JEUDI

Salade verte fraîche 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

Dessert à boire lacté parfum fraise

VENDREDI

** 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

Banane











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

MENU



			101101	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
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			** Repas végétarien ** Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre fraiches) © CEuf dur bio Carottes bio fraîche à la crème Fromage blanc nature dosette de sucre blanc Fruit	Salade iceberg et vinaigrette moutarde Dés de colin d'Alaska pmd sauce citron Riz bio Fromage fondu vache qui rit bio Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

sOgeres









Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025 e la semain **JEUDI**

LUNDI

A Taboulé aux raisins secs, semoule bio

Sauté de dinde sauce au thym Haricots beurre

Fromage Carré

Fruit

MARDI

Emincé de chou blanc et vinaigrette

Emincé de saumon sauce crème à la tomate Pennes bio et emmental râpé

Gouda bio

Crème dessert bio chocolat

MERCREDI

Journée des droits des enfants ** ** Repas végétarien **

Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Pané moelleux au gouda Purée de pommes de terre fraiches bio

Fromage frais Chanteneige bio

> lle flottante et sa crème anglaise

VENDREDI

** Repas végétarien **

Chou chinois et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé Epinards bio hachés à la béchamel

A Yaourt bio nature dosette de sucre blanc

Cake nature, farine Icl

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





sOgeres



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



LUNDI

Salade de pommes de terre

Dés de Colin d'Alaska pmd sauce basquaise (tomate,thym, oignon, poivrons)

Carottes bio fraîches

Coulommiers

Fruit bio

MARDI

** Repas végétarien **

Céleri râpé bio et sauce cocktail

Crozets sauce tartiflette emmental

Abondance aop

Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

Soupe de légumes variés et pommes de terre fraîches

JEUDI

Jambon de dinde

Biographic Chou fleur bio béchamel

Yaourt nature Icl dosette de sucre blanc

Choux à la crème vanillée dcg

VENDREDI

Salade verte fraîche et croûtons et vinaigrette au miel

Quenelle carpe sauce tomate

Riz bio

Fromage frais fouetté
Rondelé bio

Purée de pommes bio fraiche et myrtille Cigarette russe

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

sOgeres















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

MENU



LUNDI

** Repas végétarien **

Chou chinois et vinaigrette moutarde

© Coquillettes bio sauce butternut, cheddar, crumble

Edam bio

Crème dessert saveur caramel

MARDI

🥏 Rillettes de saumon pmd

Filet de colin d'Alaska pané frais et citron Petits pois mijotés

Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit bio

MERCREDI

** Repas végétarien **

Salade de riz bio composée

- Omelette bio
 Epinards bio hachés à la
 béchamel
 - Camembert bio

Fruit

VENDREDI

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)

Rôti de porc* cuit au jus Pommes roosty

Fromage frais Fraidou

lle flottante et sa crème anglaise









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

MENU



LUNDI

Tartinade potiron fromage frais ciboulette Chips de maïs

Dés de colin d'Alaska pmd sauce curry

Boulgour bio

Saint Paulin bio

Fruit

MARDI

Soupe de lentille corail et lait de coco

Nuggets de poulet

Brocolis bio

Fromage Carré bio

Fruit bio

MERCREDI

JEUDI ** Assiette découverte **

© Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Haricots rouges et maïs façon mexicaine bio

Fromage frais Rondelé ail et fines herbes

Purée de pommes fraîches, carottes et cannelle Sablés

VENDREDI

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Rôti de bœuf vf sauce poivrade

Haricots verts bio

>--

Petit fromage frais nature au lait entier

Gâteau au fromage blanc, farine Icl











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

MERCREDI





** Repas végétarien **

LUNDI

Radis roses et beurre

Parmentier égrené végétale purée potiron bio

🖲 Saint Nectaire aop

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Pomelos bio dosette de sucre blanc

MARDI

Penne bio sauce thon pmd tomate façon bolognaise

et emmental râpé bio

Cubes de poire au sirop

** C'est la fête : Repas de fêtes **

JEUDI

Emincé de haut de cuisse de dinde Ir sauce aux légumes d'antan Pom'pin

№ Comté aoc

Bûche pâtissière crème au beurre au chocolat dcg

Liémentine bio
Père Noël en chocolat

Salade de riz bio composée

VENDREDI

Dès de colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate
Chou fleur bio

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit bio

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

sOgeres











