

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Amuse bouche : Dessert végétal au lait de coco ****

**** Repas végétarien ****

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
Pomelos
et dosette de sucre blanc

 Coquillettes semi complètes bio
courgettes façon caponata et câpres
et emmental râpé

 Emmental bio

 Gouda bio

Liégeois à la vanille sur lit de caramel
Liégeois chocolat

MARDI

 Salade de pommes de terre bio

 Salade de blé bio et croquant de légumes

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales

Petits pois mijotés

 Camembert bio

 Tomme blanche bio

 Fruit bio au choix

MERCREDI

JEUDI

Salade verte
vinaigrette à l'échalote
Chou chinois

 Sauté de dinde bio sauce marengo

 Semoule bio

Fromage fondu Vache qui rit
Fromage frais Rondelé ail et fines herbes

Crème dessert au chocolat

VENDREDI

Feuilleté au fromage fondu

Rôti de porc* froid

 Chou fleur bio en gratin

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc
Fromage blanc aromatisé

 Fruit bio au choix

* : 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 06/05/2024 au 10/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine mayonnaise bio
 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

 Bifteck haché char au jus

 Lentilles mijotées bio

 Beaufort aoc

Fruit frais
au choix

**** Repas végétarien ****

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Radis en rondelles

Pané à l'emmental

 Haricots verts bio

  Yaourt bio aromatisé vanille

 Eclair parfum au chocolat dgc

* : 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



Viande charolaise



Produit local

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Rillettes de saumon pmd
Cordon bleu de volaille
 Brocolis bio en persillade
Fromage frais Carré demi sel
Fromage frais Chanteneige
 Fruit bio
au choix

MARDI

Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade
 Dés de poisson pmd sauce
curry
 Riz bio
Edam
Saint Paulin
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

JEUDI

Salade iceberg
Champignons émincés
et vinaigrette moutarde
 Rôti de boeuf vbf
Sauce dijonnaise
 Pommes de terre rissolées bio
Brie bio
 Coulommiers bio
 Fruit bio
au choix

VENDREDI

**** Pas Pareille : Duo de caramel ****
**** Repas végétarien ****
Courgette râpée ciboulette Chou
chinois
et vinaigrette moutarde
Pané moelleux au gouda
 Epinards bio hachés à la
béchamel
Yaourt nature
et dosette de sucre blanc
Gâteau au caramel, farine lcl
au caramel

* : 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 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Radis
et beurre
Pomelos
et dosette de sucre blanc

 Quenelle bio sauce financière
Croute pour bouchée à la reine

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage fondu bio croc lait

Crème dessert au chocolat
Crème dessert à la vanille

**** Amuse Bouche : Le cornichon ****

Pâte en croute *

Meunière colin d'Alaska

 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc

Smoothie framboise et basilic

Taboulé

Salade de pois chiche vinaigrette à
la moutarde

Saucisse de volaille façon
chipolatas

Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

 Tomme blanche bio

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

Fruit frais
au choix

* : 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

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde
Coeur de palmier

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Pennes bio et emmental râpé

 Abondance aop

 Flan au chocolat bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

MARDI

** Repas végétarien **

 Salade de riz bio composée

 Salade de pommes de terre bio et vinaigrette moutarde

Finger soja et blé aux trois graines

 Gratin de courgettes bio

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

Fromage frais Fraidou

 Fruit bio au choix

MERCREDI

JEUDI

** Repas végétarien **

Salade de tomates vinaigrette au pesto rouge
Tranche de pastèque

 Omelette bio sauce tomate

 Haricots verts bio

Fromage blanc sucré
Fromage blanc aromatisé

Gâteau Vendéen

VENDREDI

Concombres tzatziki
Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Rôti de veau
Sauce printanière

 Semoule bio

Fromage frais Petit moulé saveur noix
Fromage frais Petit Moulé

 Purée de pommes bio (frais) et myrtille

 Purée de pommes bio 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



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles bio

 Salade de blé bio aux petits légumes bio

 Boulettes de boeuf char sauce aux olives

 Brocolis bio

 Gouda bio

 Edam bio

 Fruit bio au choix

MARDI

Melon Charentais
Courgette râpée ciboulette et vinaigrette moutarde

 Rôti de porc vf sauce tomate

 Pommes de terre bio

 Fromage au lait pasteurisé Carré bio

 Brie bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MERCREDI

JEUDI

**** Amuse bouche : Les graines de courge ****

Emmental'cake

 Poisson blanc pané croustillant pmd et quartier de citron
Haricots beurre persillés

 Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc

 Yaourt bio aromatisé vanille

Cerises

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs

 Riz à l'espagnol bio

 Coulommiers bio

 Camembert bio

Crème dessert à la vanille
Crème dessert au caramel

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



Viande charolaise



Viande Française

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de quinoa
Salade de haricots rouges et
tomates comme un chili

 Sauté de dinde bio façon mafé

 Carottes bio fraîches
assaisonnement à l'ail

 Saint Paulin bio

 Emmental bio

 Fruit bio
au choix

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade

 Tajine marocain pois chiche bio
semoule bio

Fromage frais Saint môret
Fromage frais Tartare nature

Dessert à boire lacté parfum cacao

MERCREDI

JEUDI

**** C'est la fête : C'est bientôt les
vacances ****

Tranche de pastèque
Chou chinois
et vinaigrette moutarde

 Bolognaise de boeuf char

 Pâtes bio
et emmental râpé

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

 Fromage frais Chanteneige bio

Liégeois chocolat
Liégeois à la vanille sur lit de
caramel

VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
Radis en rondelles

 Dés de poisson pmd sauce
basilic

Courgettes fraîches à la
provençale

 Yaourt aromatisé

 Gâteau moelleux au chocolat,
farine lcl

* : 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 charolaise



Produit local

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à l'huile de noix

 Pomelos bio
et dosette de sucre blanc

Emincé de saumon sauce oseille

 Blé bio

Fromage fondu Samos
Fromage frais Petit Cotentin

Ile flottante

MARDI

Pizza tomate et fromage

Jambon blanc tranche
Petits pois mijotés

Petit fromage frais sucré
Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio
au choix

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde
Salade iceberg

Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki

 Riz bio

 Camembert bio

 Tomme blanche bio

 Crème dessert bio chocolat

 Crème dessert bio à la vanille

VENDREDI

 Taboulé, semoule bio,
concombre bio

 Salade de pois chiches bio

 Rôti de boeuf vbf
sauce échalote

 Chou fleur bio

 Comté aoc

Fraises

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



Issu de l'agriculture
biologique



Viande Bovine
Française

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Radis
et beurre
Chou chinois
et vinaigrette moutarde

Fiore, tomate mozzarella sauce
tomate
et emmental râpé

 Brie bio

 Coulommiers bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MARDI

**** Pas Pareille : Duo de melon ****
**** Repas végétarien ****

Beignet de courgette

 Oeuf dur bio

 Epinards bio hachés à la
béchamel

Fromage blanc aromatisé
Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

Assiette de fruits d'été (Melon
jaune - Melon Charentais)

MERCREDI

JEUDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde
 Céleri râpé bio
et sauce cocktail

 Merlu pmd sauce crème

 Pommes de terre rissolées bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Purée de pommes bio et
fraise
Purée de pommes BIO

VENDREDI

Betteraves
et vinaigrette moutarde

Nems de poulet
Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Yaourt nature bio lcl
et dosette de sucre blanc

 Tarte au flan dcg

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Tassin la Demi Lune (Elémentaire)
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Salade de blé bio aux petits légumes bio
-  Taboulé, semoule bio, concombre bio
- Sauté de veau sauce poivrade (carotte, oignon, persil)
-  Haricots verts bio
-  Saint Nectaire aop Tomme grise
- Compote

MARDI

- Gaspacho de tomates
- Ravioli de saumon et emmental râpé
- Carré Bleu
-  Fruit bio au choix

MERCREDI

JEUDI

** Repas végétarien **

-  Salade verte bio et vinaigrette moutarde
-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
-  Nuggets de pois chiche bio
- Ratatouille (courgette et aubergine fraîches)
-  Yaourt bio aromatisé vanille
-  Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc
-  Gâteau au fromage blanc, farine lcl

VENDREDI

- Sandwich bagnat Chips
-  Yaourt à boire bio aromatisé vanille
-  Fruit bio au choix

* : 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 local