

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

\* : 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



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