

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


MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **


Carottes râpées vinaigrette à la moutarde


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

 Emmental bio

Liégeois à la vanille sur lit de caramel

MARDI

 Salade de pommes de terre bio et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales

Petits pois mijotés


 Camembert bio


 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

Salade verte vinaigrette à l'échalote

 Sauté de dinde bio sauce marengo

 Semoule bio


Fromage fondu Vache qui rit

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

 Fruit bio

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024

MENU

de la semaine


LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine mayonnaise bio

 Bifteck haché char au jus

 Lentilles mijotées bio

 Beaufort aoc



Fruit frais


**** Repas végétarien ****

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Pané à l'emmental

 Haricots verts bio

  Yaourt bio aromatisé vanille

 Eclair parfum au chocolat 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



Viande charolaise






Produit local

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
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
 Fruit bio

MARDI



Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde
Dés de poisson pmd sauce
curry
 Riz bio
Edam
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MERCREDI

JEUDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
Rôti de boeuf vbf
Sauce dijonnaise
 Pommes de terre rissolées bio
 Brie bio
 Fruit bio

VENDREDI

**** Pas Pareille : Duo de caramel ****
**** Repas végétarien ****
Courgette râpée ciboulette
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 (Maternelle)
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

**** Repas végétarien ****


Radis
et beurre


 Quenelle bio sauce financière
Croute pour bouchée à la reine

 Fromage fondu vache qui rit bio

Crème dessert au chocolat

Pâte en croute *


Meunière colin d'Alaska
 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)

 Yaourt bio aromatisé vanille

Smoothie framboise et basilic

Taboulé

Saucisse de volaille façon
chipolatas
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

 Tomme blanche bio

Fruit frais

* : 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 (Maternelle)
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024


MENU

de la semaine


LUNDI

Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Pennes bio et emmental râpé

 Abondance aop


 Flan au chocolat bio

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Salade de riz bio composée

Finger soja et blé aux trois graines

 Gratin de courgettes bio

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes


 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Salade de tomates vinaigrette au pesto rouge

 Omelette bio sauce tomate

 Haricots verts bio


Fromage blanc sucré

Gâteau Vendéen

VENDREDI

Concombres tzatziki

Rôti de veau
Sauce printanière

 Semoule bio

Fromage frais Petit moulé saveur noix

 Purée de pommes bio (frais) et myrtille
Sablés


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


MENU


de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles bio

 Boulettes de boeuf char sauce
aux olives


 Brocolis bio


 Gouda bio


 Fruit bio

MARDI

Melon Charentais

 Rôti de porc vf
sauce tomate

 Pommes de terre bio


 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio


Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MERCREDI

JEUDI

Emmental'cake

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

 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc


Cerises

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Tartinade concombre, menthe et
poivron et chips de maïs

 Riz à l'espagnol bio

 Coulommiers bio

Crème dessert à la vanille

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 (Maternelle)
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024


MENU

de la semaine


LUNDI

Salade de quinoa

 Sauté de dinde bio façon mafé


 Carottes bio fraîches
assaisonnement à l'ail


 Saint Paulin bio

 Fruit bio

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Tajine marocain pois chiche bio
semoule bio

Fromage frais Saint môret


Dessert à boire lacté parfum cacao

MERCREDI


JEUDI

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

Tranche de pastèque

 Bolognaise de boeuf char


 Pâtes bio
et emmental râpé

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio


Liégeois chocolat


VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Dés de poisson pmd sauce
basilic

Courgettes fraîches à la
provençale

 Yaourt aromatisé

 Gâteau moelleux au chocolat,
farine lcl

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


Produit local


Viande charolaise



Produit local

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

MENU


de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à l'huile de noix

—

Emincé de saumon sauce oseille

 Blé bio

—

Fromage fondu Samos

—

Ile flottante

MARDI

Pizza tomate et fromage


—

Jambon blanc tranche
Petits pois mijotés

—

Petit fromage frais sucré

—

 Fruit bio

MERCREDI


JEUDI

**** Repas végétarien ****


Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde

—


Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki

 Riz bio


—

 Camembert bio


—


 Crème dessert bio chocolat

VENDREDI


 Taboulé, semoule bio,
concombre 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 (Maternelle)
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Radis
et beurre

Fiore, tomate mozzarella sauce
tomate
et emmental râpé



 Brie bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

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

Beignet de courgette


 Oeuf dur bio
 Epinards bio hachés à la
béchamel


Fromage blanc aromatisé

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

MERCREDI

JEUDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce crème

 Pommes de terre rissolées bio


 Fromage frais Chanteneige bio


 Purée de pommes bio et fraise

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 (Maternelle)
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

MENU


de la semaine

LUNDI


 Salade de blé bio aux petits légumes bio

—

Sauté de veau sauce poivrade (carotte, oignon, persil)

 Haricots verts bio

—

 Saint Nectaire aop

—

Compote

MARDI

Gaspacho de tomates


—

Ravioli de saumon et emmental râpé

—

Carré


—

 Fruit bio


MERCREDI

JEUDI


** Repas végétarien **

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde


—

 Nuggets de pois chiche bio Ratatouille (courgette et aubergine fraîches)

—

 Yaourt bio aromatisé vanille


—

 Gâteau au fromage blanc, farine lcl


VENDREDI

Sandwich Bagnat
Chips

—

 Yaourt à boire bio aromatisé vanille

—

 Fruit bio

* : 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