

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

 Carotte râpée bio lcl et vinaigrette

 Ravioli de légumes bio et emmental râpé

 Fromage frais Chanteneige bio

 Crème dessert bio à la vanille

MARDI

Salade de pommes de terre

Beignet stick mozzarella

 Brocolis bio au persil

Gouda

Fruit

MERCREDI

JEUDI

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio

Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne
Haricots beurre

 Fromage Carré bio

Fruit

VENDREDI

Chou chinois et vinaigrette moutarde

Emincé de saumon sauce oseille

 Riz bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

Smoothie poire, pomme, ananas

sOgeres

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



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit local

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Rillettes de thon pmd
Pain navette

Sauté de porc sauce chasseur
Finger soja et blé aux trois
graines
Petits pois mijotés

 Beaufort aoc

 Fruit bio

MARDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce provençale

 Semoule bio

 Camembert bio

Crème aux oeufs saveur
vanille

MERCREDI

JEUDI

Soupe montagnarde (ail,
carotte, céleri, oignon,
poireau, pdt, crème)

Crêpe à l'emmental

 Chou fleur bio béchamel

Petit fromage frais nature au
lait entier
dosette de sucre blanc

 Fruit bio

VENDREDI

** Repas végétarien **

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Coquillettes bio sauce
butternut, cheddar, crumble
et emmental râpé

 Fromage fondu bio croc lait

 Dessert lacté bio
pom'framboise à boire

sOgeres


Appellation
d'Origine
Contrôlée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

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

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé de chou blanc et vinaigrette

Emincé de saumon
Sauce crème aux herbes
 Lentilles mijotées bio

 Comté aoc

Ile flottante
et sa crème anglaise

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Salade de riz bio composée

 Omelette bio
Haricots verts
à l'ail

Coulommiers

 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

Salade verte fraîche
et vinaigrette moutarde

Beignets de calamar
 Epinards bio hachés à la béchamel

Fromage fondu

 Gâteau au fromage blanc,
farine lcl

VENDREDI

Gaspacho de betterave

 Bifteck haché char au jus
Pommes roosty

 Fromage blanc bio
Brisure Oréo

 Banane bio

sOgeres

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



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit local



Viande charolaise

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

 Céleri râpé bio
et sauce cocktail

 Tajine, semoule bio et pois
chiches bio

 Pont l'Evêque aop

Crème dessert saveur vanille

MARDI

** C'est le fête : La fête de l'Irlande **

Salade iceberg
vinaigrette citron menthe

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Mayonnaise

 Brocolis bio sauce
béchamel

Cheddar

 Beignet aux pommes dcg

MERCREDI

JEUDI

Accras de morue

 Œuf dur opa

 Carottes bio fraîche à la
crème

 Yaourt bio aromatisé
framboise

Fruit frais

VENDREDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

Rôti de porc sauce crème
champignons
Emincé végétal sauce façon
blanquette

 Pâtes bio
et emmental râpé

 Fromage fondu vache qui
rit bio

 Purée de pomme fraîche
bio
Cigarette russe

sOgeres

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



Œuf de poule
élevée en plein air d'Origine Protégée



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Tassin la Demi Lune (Maternelle)

Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de blé bio aux petits légumes bio

—

 Aiguillettes de poulet vf
Sauce vallée d'auge (crème, champignon, oignon et pomme)

 Chou fleur bio

—

Petit fromage frais nature au lait entier

—

 Fruit bio

MARDI

**** Repas végétarien ****

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

—

Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki

 Riz bio

—

Saint Paulin

—

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

MERCREDI

JEUDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

—

 Rôti de boeuf vbf sauce
paprika, persil

 Purée de pommes de terre
fraîches bio

—

Fromage frais cantafrais

—

Pêches au sirop
Sablés

VENDREDI

Cervelas*
 Œuf dur opa

—

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce curry

 Epinards bio hachés à la
béchamel

—

 Brie bio

 Fromage Carré bio

—

 Fruit bio
au choix

sOgeres

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



Œuf de poule
élevée en plein air



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Bovine
Française

Tassin la Demi Lune (Maternelle)
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Taboulé

Emincé de saumon sauce
citron

Haricots verts

Abondance aop

Crème dessert bio chocolat

MARDI

Macédoine mayonnaise bio

Echine de porc 1/2 sel jus aux
oignons

Nuggets de blé

Lentilles mijotées bio

Camembert bio

Fruit frais

MERCREDI

JEUDI

**** C'est la fête : C'est le
printemps ****

Concombres en cubes bio
sauce bulgare

Beignet stick mozzarella

Brocolis bio

Yaourt bio aromatisé vanille

Moelleux à la fleur
d'oranger, farine Icl
Chocolat festif

VENDREDI

**** Repas végétarien ** **
Assiette découverte : le
céleri ****

Céleri bio rémoulade
et noix

Tortelloni 4 fromages et sauce
tomate

et emmental râpé bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

sOgeres

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



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit local