

(Asnières maternelle menu végétarien)
Menus du 01/06/2026 au 05/06/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées
dés de cantal aop
Vinaigrette moutardée
au balsamique

 Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate

 Pommes de terre bio

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes

Croissant
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

 Omelette bio fraîche

Jardinière de légumes
(carotte, petit pois, haricot
vert, navet)

 Semoule bio

Camembert
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

*** Assiette découverte -
Menu Végétarien ***

Crêpe au fromage

 Clafoutis à la farine de pois
chiches, tomate, courgette et
oeuf bio

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Pain farine issue Label Rouge

Baguette viennoise
Yaourt nature
Fruit

JEUDI

Tartinade concombre, menthe
et poivron et chips de maïs

Pané moelleux au gouda

 Riz bio
Ratatouille à la niçoise

Pain farine issue Label Rouge

 Yaourt nature bio Bergerie
de Rambouillet
et sucre roux
Miel

Baguette
et beurre
Miel
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Parmentier égréné, purée de
céleri

Carré
Pain farine issue Label Rouge

Assiette de fruits

Cake au chocolat
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pommes

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

(Asnières maternelle menu végétarien)
Menus du 08/06/2026 au 12/06/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Boulgour bio sauce curry
pois chiche et épinards bio

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Gâteau fourré à l'abricot
Yaourt nature
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Macaroni bio sauce égrené
végétal et tomate façon
bolognaise

 Cantal râpé aop

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pomme
abricot

Baguette
Chocolat au lait
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

Courgettes, pommes de terre
béchamel, emmental et
chèvre

Mimolette
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Gâteau au caramel
Petit fromage frais nature au
lait entier
Coupelle de purée de pomme
coing

JEUDI

*** Menu Coupe du Monde Football ***

Carottes bâtonnets
et sauce cocktail

Bun's (hamburger)

 Steak de lentilles bio
Cheddar
Ketchup

Pommes de terre quartier
avec peau

Pain farine issue Label Rouge

Smoothie pomme, banane et
sirop d'érable

Baguette
Gelée de coing
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade de tomates
dés de mimolette
Vinaigrette à la ciboulette

Beignet stick mozzarella

Haricots beurre

Pain farine issue Label Rouge

Brownie mexicain (à base de
haricots rouges)

Pain au lait
Fruit
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

(Asnières maternelle menu végétarien)
Menus du 15/06/2026 au 19/06/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

 Nuggets de pois chiche bio

 Epinards branches bio à la
béchamel

Pain farine issue Label Rouge

Beignet fourré chocolat et
noisette

Baguette viennoise
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit

MARDI

  Coquillettes bio semi
complet sauce fève pesto et
cantal aop

Coulommiers
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Baguette
Gelée de groseille
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

 Semoule bio aux légumes
et pois chiches bio

 Saint Nectaire aop
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Croissant
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Concombre en rondelles
Sauce fromage blanc aux
herbes et persil
dés d'emmental

 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes

Gâteau de maïs (farine de blé
locale)
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Fruit

VENDREDI

Melon jaune

 Parmentier égréné végétal,
purée de butternut bio

Pain farine issue Label Rouge

Fromage blanc nature
 Sucre de canne bio

Baguette
Fromage frais Petit louis
Fruit

(Asnières Maternelle menu végétarien)
Menus du 22/06/2026 au 26/06/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Gratin de pâtes et brocolis
bio sauce mozzarella cheddar

Yaourt nature

 Sucre de canne bio
Yaourt aromatisé
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Baguette
Confiture d'abricots
Coupelle de purée de pomme
coing
Lait demi écrémé

MARDI

 Salade verte bio
croûtons
et vinaigrette moutarde

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

dés de mimolette
Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pomme
coing

Pain au chocolat
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Fruit

MERCREDI

 Fricassée de lentilles bio,
légumes bio et pdt bio

 Lentilles bio mijotées

Tomme blanche
Pain farine issue Label Rouge

Pastèque

Clafoutis pêches (farine locale)
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Lait demi écrémé

JEUDI

Chou chinois
dés d'emmental
et vinaigrette moutarde à
l'ancienne

 Vinaigrette bio moutarde à
l'ancienne et sirop d'agave

Emincé végétal sauce aigre
douce

Julienne de légumes

 Riz bio

Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Baguette viennoise
Confiture de fraises
Fruit
Fromage blanc nature

VENDREDI

*** Menu fête de fin d'année ***

Melon vert

Croque pain de mie
mozzarella pesto

Pommes de terre quartier
avec peau
Ketchup

 Emmental râpé bio
Pain farine issue Label Rouge

Glace petit pot vanille et
chocolat

Madeleine
Coupelle de purée de pommes
Jus d'oranges (100 % jus)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy