


Asnières (Elémentaire menus standards)
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024



MENU

de la semaine

LUNDI


*** Menu Végétarien ***

 Dauphinois bio de courgettes
bio au basilic
Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Yaourt bio brassé à la banane
 Yaourt bio nature
Sucre de canne CE
Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pommes et
fraises

MARDI


 Hoki pmd sauce à l'oseille
Epinards branches à la crème
Blé


Camembert
Pointe de brie
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais
au choix

MERCREDI

Pâté de mousse de foie*
Pâté breton*
et cornichon
Terrine de légumes

 Sauté de boeuf char sauce aux
olives


 Fusilli bio


Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais
au choix


Pain au lait
Petit fromage frais nature
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette au
cumin coriandre
Salade de tomates
 dés de Saint Nectaire aoc
vinaigrette au cumin et coriandre

 Merlu pmd sauce mafé
cacahuète
Haricots beurre

Pain farine issue Label Rouge

 Gâteau bio au maïs

VENDREDI

Tranche de pastèque
Melon vert

Hot dog*
Pain à Hot Dog
et ketchup

Hot Dog (volaille)
Pommes de terre quartier avec
peau

Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Pain farine issue Label Rouge

Glace bâtonnet chocolat enrobé
cacao noisette

* : 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



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Asnières (Elémentaire menus standards)
Menus du 08/07/2024 au 12/07/2024

MENU
de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Cordon bleu de volaille
 Pâtes bio
 Ratatouille bio

 Pont l'évêque aop
 Saint Nectaire aop
 Pain farine issue Label Rouge


 Fruit frais
 au choix

 Barre bretonne à partager
 Coupelle de purée de pomme
 abricot
 Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Salade de tomates
 Salade verte
 vinaigrette au miel

 Couscous de légumes bio

 Pain farine issue Label Rouge

 Crème dessert au chocolat
 Crème dessert saveur vanille

 Baguette viennoise
 Yaourt aromatisé
 Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

 Poulet lr sauce basquaise
 (tomate, oignon, laurier, thym)
 Riz bio

 Fromage blanc nature
 Fromage blanc aromatisé
 Sucre de canne CE
 Pain farine issue Label Rouge



 Fruit frais
 au choix

 Gâteau au citron
 Petit fromage blanc aux fruits
 Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

*** Vacances ***

Melon jaune
 Tranche de pastèque

 Sauté de boeuf charolais sauce au
 thym
 Haricots verts bio
 Blé bio


 Petit fromage blanc aux fruits
 Petit fromage frais nature
 Sucre de canne CE
 Pain farine issue Label Rouge

 Baguette
 Fromage frais Fraidou
 Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

Concombre en cubes
 et vinaigrette moutarde
 Carotte râpée vinaigrette à la
 moutarde

 Brandade de poisson pmd
 (pdt bio fraîche LCL)

 Duo de mozzarella et cheddar
 râpés
 Pain farine issue Label Rouge

 Coupelle de purée de pommes et
 poire
 Coupelle de purée de pomme
 pruneaux

 Pain au chocolat
 Fruit
 Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
 Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Asnières (Elémentaire menus standards)
Menus du 15/07/2024 au 19/07/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Radis roses
et beurre
Salade de tomates
vinaigrette au pesto rouge

 Daube de boeuf char à la
provençale (tomate, herbes de
provence)
Petits pois mijotés


 Fromage blanc bio sucré
différemment
Confiture de lait
Sucre roux
Miel

Pain farine issue Label Rouge



Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

 Emincé de dinde lr sauce kebab
(paprika, cumin, coriandre, ail,
oignon, origan, piment, cannelle)

 Fusilli bio

 Cantal aop
 Munster aop
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais
au choix

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Tranche de pastèque
Melon vert

 Omelette bio
Purée de courgettes et pdt à huile
d'olives



et emmental râpé
Pain farine issue Label Rouge


Glace timbale vanille chocolat

Baguette
Gelée de groseille
Yaourt nature
Fruit

JEUDI


*** Vacances ***


Echine de porc* au jus
 Rôti de dinde lr au jus
 Lentilles mijotées bio
Pointe de brie
Coulommiers
Pain farine issue Label Rouge
Fruit frais
au choix

 Gâteau bio vendéen (farine
locale)
Petit fromage blanc aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI


*** Vacances ***

Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade
 et dés de gouda bio

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

 Epinards branches bio à la
béchamel

Pain farine issue Label Rouge

 Gâteau bio vendéen (farine
locale)

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli sOgeres
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Asnières (Elémentaire menus standards)
Menus du 22/07/2024 au 26/07/2024



MENU

de la semaine


LUNDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
et maïs
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Bolognaise de boeuf char
 Pennes bio


et emmental râpé
Pain farine issue Label Rouge



 Gaufre Bruxelloise dcg
et sauce chocolat

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Tajine marocain pois chiche bio
semoule bio

 Saint Nectaire aop
 Fourme d'Ambert aop
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais
au choix

Croissant
Petit fromage frais nature
Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

*** Passage de la Flamme Olympique ***

Pizza au fromage

 Sauté de dinde 1r façon fermière

 Carottes bio

Pain farine issue Label Rouge
Yaourt à la grecque
Miel

Pain au lait
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

Concombre et maïs
Courgette et maïs
et vinaigrette à la ciboulette
et dés de mimolette

 Rôti de veau bio au romarin
 Riz bio


Pain farine issue Label Rouge
Coupelle de purée de pomme
abricot
Coupelle de purée de pommes

Pain au chocolat
Yaourt nature
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

Gaspacho de tomates
et fromage de brebis

 Dés de saumon pmd à l'oseille
Haricots verts
Blé

Pain farine issue Label Rouge

Melon jaune
Pastèque

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Coupelle de purée de pommes

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Asnières (Elémentaire menus standards)



Menus du 29/07/2024 au 02/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Tomate bio
 Salade verte bio
et mozzarella
et vinaigrette moutarde

—

Nuggets de poulet
Pommes de terre quartier avec
peau

—

Pain farine issue Label Rouge

—


Coupelle de purée de pomme
coing
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

—



Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

Sauté de boeuf charolais sauce
barbecue
 Boulgour bio

—

 Petit suisse nature bio
Sucre de canne CE
 Yaourt bio aromatisé vanille
Pain farine issue Label Rouge

—


Fruit frais
au choix

—





Baguette
et beurre
Miel
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

*** Vacances ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

—

 Jambon blanc* Ir
 Filet de dinde Ir façon jambon
 Coquille bio semi-complet
 Courgettes bio

—

Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Pain farine issue Label Rouge

—



Fruit frais
au choix

—

Croissant
Petit fromage blanc aux fruits
Fruit

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Fondant bio au fromage de
brebis
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)
 Riz bio

—

Yaourt nature
Sucre de canne CE
Yaourt aromatisé
Pain farine issue Label Rouge

—


Pastèque
Melon jaune

—



Baguette
Gelée de coing
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et
poire

VENDREDI

*** Vacances ***

Carottes râpées fraîches
vinaigrette balsamique
Salade iceberg
vinaigrette balsamique
 et dés de cantal aop


—

 Merlu pmd sauce curry
 Purée de brocolis et pommes
de terre cpne

—

Pain farine issue Label Rouge

—

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

—

Gâteau fourré au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

