

Asnières (Elémentaire menus standards)  
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Mâche et betteraves  
vinaigrette à l'échalote  
Radis roses  
et beurre demi sel

Pâtes et brocolis gratinés à la  
mozzarella et au cheddar

Fromage blanc nature  
Sucre de canne CE  
Fromage blanc aromatisé aux  
fruits


Pain farine issue Label Rouge

## MARDI

Hoki PMD, sauce à l'oseille  
Julienne de légumes


 Riz bio

 Pont l'évêque aop

 Fourme d'ambert aop  
Pain farine issue Label Rouge

Fruit  
au choix

## MERCREDI

 Soupe de poireaux pommes de  
terre bio

Boeuf charolais au jus et sauce  
Gardianne (orange, tomate,  
vinaigre balsamique)  
Petits pois mijotés

Pain farine issue Label Rouge


Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel  
Mousse au chocolat au lait

Pain au lait  
Fruit  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Céleri rémoulade  
Emincé d'endives  
et vinaigrette moutarde  
et noix

Merguez


 Légumes couscous bio


 Semoule bio


Pain farine issue Label Rouge  
et dés d'édam

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

## VENDREDI

 Soupe de champignons bio

 Rôti de porc\* Ir au jus

 Rôti de dinde Ir au jus  
Purée de patates douces et  
pommes de terre

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

Pain farine issue Label Rouge

Fruit  
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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique

# Asnières (Elémentaire menus standards)

## Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

# MENU

de la semaine

### LUNDI

Aiguillettes de poulet sauce  
végétale champignons crémée


 Riz bio


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


Fruit  
au choix

### MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Pomelos bio  
Sucre de canne CE  
et dés de tomme blanche

 Boulgour bio Korma brunoise  
provençale et petits pois bio

Pain farine issue Label Rouge


Coupelle de purée de pommes et  
poire

Coupelle de purée de pommes et  
fraises

### MERCREDI


Soupe Dubarry (chou fleur AGB)  
Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Filet de dinde 1r façon jambon

 Purée de courge butternut et  
pommes de terre bio (Pdt fraîche  
locale)


Pain farine issue Label Rouge

Fruit  
au choix

 Cake au Curcuma farine Ici  
Fromage blanc nature  
Jus d'oranges (100 % jus)

### JEUDI

Soupe de haricots verts et  
pommes de terre  
et emmental râpé

 Sauté de boeuf char sauce  
paprika persil  
Macaroni

Pain farine issue Label Rouge


Fruit  
au choix

### VENDREDI

Salade verte  
et croûtons  
et maïs  
et vinaigrette au basilic

 Meunière colin pmd d'Alaska  
frais

Epinards branches en béchamel

 et dés de cantal aop  
Pain farine issue Label Rouge

Cake à la cannelle

\* : 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

  
Certifié Label  
Rouge

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable



  
Produit local

  
Viande charolaise



# Asnières (Elémentaire menus standards) Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

## MENU de la semaine

### LUNDI

Sauté de bœuf charolais sauce  
tomate'olive basilic  
 Carottes bio  
 Boulgour bio



---

 Pont l'évêque aop  
 Munster aop  
Pain farine issue Label Rouge


---

Coupelle de purée de pomme  
abricot  
Coupelle de purée de pomme  
coing


### MARDI

 Mâche et betteraves bio  
 Endives bio  
vinaigrette moutarde à l'ancienne

---

Sauté de porc LR, dés de dinde et  
sauce tomate  
Sauté de dinde LR, dés de dinde  
et sauce tomate  
 Penne bio semi-complet


---

 Yaourt nature bio de Sigy lcl  
Sucre de canne CE  
Gelée de groseille  
Vermicelles au chocolat


---

Pain farine issue Label Rouge

### MERCREDI

 Soupe crecy, carotte et pomme  
de terre bio

---

 Dés de saumon pmd sauce  
basilic  
Gratin de chou fleur AGB à  
l'emmental

---

Pain farine issue Label Rouge

---

Fruit  
au choix

---

Pain au chocolat  
Coupelle de purée de pommes et  
ananas  
Lait demi écrémé

### JEUDI


\*\*\* Repas de fêtes de fin d'année  
\*\*\*

---


Pain farine issue Label Rouge

### VENDREDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Soupe cultivateur bio (carotte,  
pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV,  
petits pois)  
Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

---

 Blé bio sauce légumes bio pois  
cassés

---

Pain farine issue Label Rouge

---

Fruit  
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 de la mer  
durable



Produit local

Asnières (Elémentaire menus standards)  
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Beignets de calamar  
et ketchup  
Pommes de terre boulangères  
(oignons, thym)

---

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Petit fromage frais nature au lait  
entier  
Sucre de canne CE  
Pain farine issue Label Rouge

---




Fruit  
au choix

---



Madeleine longue  
Yaourt aromatisé  
Coupelle de purée de pommes

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Salade coleslaw bio (carotte  
bio, chou blanc bio, mayonnaise)  
 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde  
 dés de Saint Nectaire aoc

---

 Blanquette de veau Ir  
 Riz bio

---

Pain farine issue Label Rouge

---

Coupelle de purée de pommes  
Coupelle de purée de pommes et  
ananas

---

Baguette  
Miel  
Fruit  
Lait demi écrémé



## MERCREDI

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

Taboulé  
Salade de lentilles

---

 Fondant bio au fromage de  
brebis  
 Carottes bio locales

---

Pain farine issue Label Rouge

---

Fruit  
au choix

---


Cake nature (farine LCL)  
Yaourt nature  
Jus d'oranges (100 % jus)

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Soupe de potiron et pommes de  
terre  
et emmental râpé


---

Bifteck haché charolais sauce  
tomate  
 Haricots verts bio

---

Pain farine issue Label Rouge

---

 Cake au chocolat, farine Lcl

---

Baguette viennoise  
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



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local

Asnières (Elémentaire menus standards)  
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025


# MENU

de la semaine

LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Merlu sauce crème

 Epinards branches bio à la béchamel

 Penne bio semi-complet


Fromage frais Tartare nature  
Fromage frais Saint môret  
Pain farine issue Label Rouge


Fruit  
au choix

Pain au lait  
Fruit  
Lait demi écrémé

MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Chou rouge bio frais vinaigrette  
bio au vinaigrette de cidre

 Salade verte bio  
vinaigrette au vinaigre de cidre

Sauté de boeuf label rouge au jus  
et sauce barbecue  
Mayonnaise

Pommes de terre quartier avec  
peau

Pain farine issue Label Rouge

Crème dessert saveur chocolat  
Crème dessert saveur vanille

Baguette  
Gelée de groseille  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Coupelle de purée de pomme  
coing

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Jeux de l'Agriculture