

Asnières (Elémentaire menus standards)
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Pomme de terre fromage a
tartiflette
Salade verte
et vinaigrette moutarde

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

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

MARDI

Sauté de boeuf charolais au jus
sauce Goulash
Carottes bio
Haricots blancs persillés

Cantal aop
Munster aop
Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

MERCREDI

Soupe de poireaux pommes de
terre bio
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Hoki PMD, sauce citron
Haricots verts

Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

Croissant
Fromage blanc nature
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

Chou rouge vinaigrette au cidre
Emincé d'endives
vinaigrette au vinaigre de cidre
et a la pomme

Jambon blanc* Ir sauce tomate
Jambon dinde label rouge sauce
tomate
Coquillettes

Pain farine issue Label Rouge

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

VENDREDI

Soupe Crecy AGB
et emmental râpé

Merlu pmd sauce aux épices
douces

Chou fleur en béchamel

Pain farine issue Label Rouge

Tarte au flan dcg
Gâteau basque 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
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Asnières (Elémentaire menus standards)
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte
et vinaigrette à la ciboulette
Pomelos
Sucre de canne CE

Saucisse chipolatas*
Pane moelleux au gouda
Lentilles Ici mijotées

Dés de mimolette
Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes et
poire
Coupelle de purée de pomme
coing

MARDI

Sauté de boeuf charolais et sauce
dijonnaise (moutarde)
Pommes de terre vapeur
Petits pois mijotés

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

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

MERCREDI

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Soupe de potiron et pommes de
terre

Omelette bio
Gratin d'épinards

et emmental râpé

Fruit
au choix

VENDREDI

*** Vendée Globe ***

Rillettes de thon
Terrine de légumes

Parmentier AGB colin pmd

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Pain farine issue Label Rouge

Gâteau Vendéen

* : 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



Produit de la mer
durable



Produit local


Asnières (Elémentaire menus standards)


Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


 Boulettes de boeuf char à l'orientale
Légumes couscous
Boulgour



 Yaourt nature bio de Sigy Ici
Miel
et copeaux de chocolat blanc
Sucre roux

Fruit
au choix
Pain farine issue Label Rouge

MARDI

*** Menu Végétarien ***


 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Chili sin carne bio et riz bio


 Riz bio


Pain farine issue Label Rouge


 Coupelle de purée de pommes bio

 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

MERCREDI

 Soupe de champignons bio

 Poulet Ir rôti au jus

 Pommes de terre bio en purée (PDT bio locale fraîche)

et râpé de mozzarella et cheddar
Pain farine issue Label Rouge


Fruit
au choix

Madeleine
Fromage blanc nature
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

*** Amuse-bouche : graine de tournesol BIO ***

Taboulé
Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde


 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
sauce tartare
Gratin de Brocolis sauce bechamel

et emmental râpé
Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

VENDREDI

Soupe aux haricots blancs

 Rôti de veau Ir marengo
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

Pain farine issue Label Rouge

Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille

* : 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 25/11/2024 au 29/11/2024




MENU

de la semaine




LUNDI

Des de saumon au jus, sauce
curry
Pommes de terre vapeur
Epinards branches à la crème
—
Yaourt aromatisé
Yaourt nature
Sucre de canne CE
Pain farine issue Label Rouge
—
Fruit
au choix

MARDI




 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette moutarde
—
Cordon bleu de volaille
 Fusilli bio
—
Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Pain farine issue Label Rouge
—
Fruit
au choix

MERCREDI



 Soupe cultivateur bio (carotte,
pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV,
petits pois)
 dés de Saint Nectaire aoc
—
Merlu sauce echalote
 Blé bio
—
Pain farine issue Label Rouge
—
Fruit
au choix

Gâteau de maïs (farine de blé
locale)
Coupelle de purée de pomme
coing
Lait demi écrémé

JEUDI

Soupe Dubarry (choux fleur)
et emmental râpé
—
 Boeuf mode char
 Carottes bio locales
—
Pain farine issue Label Rouge
—
 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

VENDREDI

*** **Menu Végétarien** ***
Salade verte
et croûtons
Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette aux herbes
—
 Dahl de lentilles corail bio et
Riz bio
—
 et dés de gouda bio
Pain farine issue Label Rouge
—
Coupelle de purée de pommes et
fraises
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



Appellation d'Origine
Contrôlée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Viande charolaise