

Asnières (Maternelle menus standards)  
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI


### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Chili sin carne (haricot rouge, haché végétal, pulpe de tomate, oignon, aromates)

 Riz de Camargue igp

 Camembert bio

Pain farine issue Label Rouge

 Coupelle de purée de pommes bio

Croissant

Fromage blanc nature  
Fruit

## MARDI

 Tomate bio

Vinaigrette à la moutarde

Boulettes de boeuf sauce milanaise (tomate, oignon, herbes aromatiques)

Chou fleur cuisiné

 Fromage blanc bio

Sucre de canne CE

Pain farine issue Label Rouge

Pain au lait

Fruit  
Lait demi écrémé


## MERCREDI

Fricassé de poulet aux herbes de provenance

Lentilles cuisinées

 Yaourt bio brassé à la fraise

Pain farine issue Label Rouge

 Fruit bio

Pain au chocolat

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

## JEUDI

### \*\* C'est la rentrée \*\*

 Melon bio


Blanquette de veau

Farfalles

Pain farine issue Label Rouge

 Crème dessert bio chocolat

Barre de chocolat

 Jus d'orange bio

Gâteau fourré au chocolat

Yaourt aromatisé  
Fruit

## VENDREDI

Saumon sauce beurre et citron  
Boulgour

 Edam bio

Pain farine issue Label Rouge

 Fruit bio

Baguette

Chocolat au lait (tablette)  
Coupelle de purée de pommes et poire  
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



Indication  
Géographique  
Protégée




Issu de l'agriculture  
biologique


Asnières (Maternelle menus standards)  
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Colombo de volaille  
 Riz de Camargue igp

 Fromage frais Chanteneige bio  
Pain farine issue Label Rouge


 Fruit bio

Baguette viennoise  
Yaourt nature  
Coupelle de purée de pomme  
pruneaux

## MARDI

Sauté de boeuf sauce piperade  
(tomate, poivron, herbes de  
provence)


Petits pois sauce tomate

 Yaourt bio aromatisé framboise  
Pain farine issue Label Rouge

 Fruit bio

Baguette  
Fromage frais Petit Moulé  
Fruit


## MERCREDI

 Tomate bio  
Vinaigrette à la moutarde

Boulettes de dinde et veau  
all'arrabiata (tomate, oignon,  
huile d'olive)

Fusilli


Pain farine issue Label Rouge

 Coupelle de purée de pomme  
et poire bio

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit  
Lait demi écrémé

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


 Omelette nature opa  
Haricots vert cuisinés


 Carré bio  
Pain farine issue Label Rouge


 Fruit bio

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

## VENDREDI

 Carotte râpée bio  
Vinaigrette à la moutarde

 Colin d'Alaska pmd meunière  
Boulgour

 Fromage blanc bio  
Sucre de canne CE  
Pain farine issue Label Rouge

Baguette  
Miel  
Fruit  
Petit fromage blanc aux fruits

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Œuf de poule élevée  
en plein air



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique




Produit de la mer  
durable

# Asnières (Maternelle menus standards) Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

## MENU de la semaine

### LUNDI

Aiguillette de poulet à la crème et  
aux champignons  
Petits pois sauce tomate


 Pointe de Brie bio  
Pain farine issue Label Rouge



 Fruit bio


Pain au chocolat  
Fruit  
Yaourt aromatisé

### MARDI

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Concombres rondelles bio lcl  
et dés d'édam

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


 Blé bio sauce légumes bio pois  
cassés


Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pomme  
coing

Pain au lait  
Fruit  
Lait demi écrémé

### MERCREDI

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais



 Purée de courgette et pommes  
de terre bio



Gouda  
Pain farine issue Label Rouge

Pastèque

Baguette  
Gelée de coing  
Coupelle de purée de pommes  
Petit fromage frais nature

### JEUDI

Salade de tomates  
 Vinaigrette moutarde bio  
 dés de Saint Nectaire aoc



 Gardiane de boeuf lr  
 Carottes bio



Pain farine issue Label Rouge

Cake à la cannelle

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit  
Lait demi écrémé

### VENDREDI

 Jambon blanc\* lr  
 Filet de dinde lr façon jambon

 Pommes de terre bio  
 Epinards branches bio à la  
béchamel

Camembert  
Pain farine issue Label Rouge

Assiette de fruits

Gâteau de maïs (farine de blé  
locale)  
Fromage blanc nature  
Jus d'oranges (100 % jus)

\* : 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 de la mer  
durable




Produit local

Asnières (Maternelle menus standards)  
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024


# MENU

de la semaine



## LUNDI

Sauté de boeuf LBR au jus sauce  
aux olives  
 Riz bio  
Petits pois mijotés  
—  
Fromage frais Petit Moulé  
Pain farine issue Label Rouge  
—  
Fruit  
  
—  
Baguette viennoise  
Fruit  
Lait demi écrémé




## MARDI

 Salade de pomme de terre bio  
LCL, vinaigrette au basilic  
Dés de mimolette  
—  
Merlu sauce citron  
Haricots verts  
—  
Pain farine issue Label Rouge  
—  
Fruit  
  
—  
Croissant  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes (100 % jus)





## MERCREDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*  
 Carotte râpée bio lcl  
vinaigrette moutarde à l'ancienne  
et miel huile bio  
—  
 Coquillettes bio semi complètes  
et courgettes façon caponata aux  
câpres  
et emmental râpé  
—  
Pain farine issue Label Rouge  
—  
Crème dessert au chocolat  
  
—  
Brownie  
Petit fromage frais nature  
Fruit

## JEUDI

Radis roses  
et beurre demi sel  
—  
 Dés de saumon pmd sauce  
niçoise (tomate, olive, basilic,  
câpres)  
 Purée de pommes de terre bio  
—  
Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Miel  
—  
Pain farine issue Label Rouge  
  
—  
 Cake à la cannelle farine lcl  
Coupelle de purée de pommes et  
poire  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

Concombre et maïs  
 Vinaigrette moutarde bio  
—  
Sauté de veau LBR au jus, sauce  
romarin  
 Bouquet de légumes bio (chou  
fleur, brocoli et carotte)  
—  
 dés de Saint Nectaire aoc  
Pain farine issue Label Rouge  
—  
 Beignet parfum chocolat  
noisette dgc  
  
—  
Baguette  
Confiture d'abricots  
Petit fromage blanc aux fruits  
Fruit

\* : 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



Produit de la mer  
durable



Produit local