

Asnières (Maternelle 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

Pâtes et brocolis gratinés à la
mozzarella et au cheddar

Fromage blanc nature
Sucre de canne CE

Pain farine issue Label Rouge

Pain au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

Hoki PMD, sauce à l'oseille
Julienne de légumes

Riz bio

Pont l'évêque aop
Pain farine issue Label Rouge

Fruit

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

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

Pain au lait
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

Céleri rémoulade
et dés d'édam

Merguez

Légumes couscous bio

Semoule bio

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pomme
pruneaux

Cake à la cannelle farine Ici
Yaourt nature
Fruit

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

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et
fraises
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
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Asnières (Maternelle 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
Pain farine issue Label Rouge


Fruit

Baguette
Fromage frais Petit Moulé ail et
fines herbes
Fruit

MARDI

*** **Menu Végétarien** ***

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
et dés de tomme blanche

 Boulgour bio Korma brunoise
provencale et petits pois bio



Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes et
poire

Croissant
Fruit
Lait demi écrémé


MERCREDI

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

 Filet de dinde lr façon jambon
 Purée de courge butternut et
pommes de terre bio (Pdt fraîche
locale)


Pain farine issue Label Rouge

Fruit

 Cake au Curcuma farine lcl
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

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade verte
et croûtons
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

Baguette
Confiture de fraises
Petit fromage frais aromatisé 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 Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Viande charolaise

Asnières (Maternelle 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

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pomme
abricot


Baguette

Gelée de coing

Fruit


Lait demi écrémé


MARDI

 Mâche et betteraves 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 Ici
Vermicelles au chocolat


Pain farine issue Label Rouge


Pain au lait

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit

MERCREDI

 Soupe crecy, carotte et pomme
de terre bio

 Dés de saumon pmd sauce
basilic

Gratin de chou fleur AGB à
l'emmental
et emmental râpé

Pain farine issue Label Rouge

Fruit

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


Baguette

Fromage fondu Croc'lait


Fruit

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

 Cake à la praline rose farine Ici
Petit fromage frais nature au lait
entier

Jus de pommes (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
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Beignets de calamar
Ketchup

Pommes de terre boulangères
(oignons, thym)

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Pain farine issue Label Rouge


Fruit

Madeleine longue
Yaourt aromatisé

Coupelle de purée de pommes

MARDI

*** Vacances ***

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

 dés de Saint Nectaire aoc

 Blanquette de veau Ir

 Riz bio

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes

Baguette

Miel

Fruit


Lait demi écrémé

MERCREDI

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Taboulé

 Fondant bio au fromage de
brebis

 Carottes bio locales

Pain farine issue Label Rouge

Fruit

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 (Maternelle 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
Pain farine issue Label Rouge

Fruit


Pain au lait

Fruit

Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

 Chou rouge bio frais vinaigrette
bio au vinaigrette de cidre

Sauté de boeuf label rouge au jus
et sauce barbecue
Et mayonnaise

Pommes de terre quartier avec
peau

Pain farine issue Label Rouge

Crème dessert saveur chocolat

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



Issu de l'agriculture
biologique