

Asnières (Maternelle 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
Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes et
ananas

Baguette
Fromage fondu
Fruit

MARDI

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

Cantal aop
Pain farine issue Label Rouge

Fruit

Pain au lait
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

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

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

JEUDI

Chou rouge vinaigrette au 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

Cake nature (farine LCL)
Fruit
Lait demi écrémé

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

Baguette
Gelée de groseille
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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte
et vinaigrette à la ciboulette

Saucisse chipolatas*
Pain moelleux au gouda
Lentilles Icl mijotées

Dés de mimolette
Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes et
poire

Baguette
et beurre
Miel
Yaourt nature
Fruit

MARDI

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

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Pain farine issue Label Rouge

Fruit

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

Gâteau Vendéen
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Fruit

VENDREDI

*** Vendée Globe ***

Rillettes de thon

Parmentier AGB colin pmd

Duo de mozzarella et cheddar
ràpés

Pain farine issue Label Rouge

Gâteau Vendéen

Baguette
Chocolat noir (tablette)
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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable




Produit local

Asnières (Maternelle 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
Boulogour


 Yaourt nature bio de Sigy Ici
Miel



Fruit
Pain farine issue Label Rouge

Pain au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Fruit


MARDI

*** Menu Végétarien ***

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

Baguette
Confiture de fraises
Fruit
Lait demi écrémé

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

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

JEUDI

Taboulé

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
sauce tartare

Gratin de Brocolis sauce bechamel


et emmental râpé
Pain farine issue Label Rouge

Fruit

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

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

 Cake à la noix de coco, farine Ici
Yaourt aromatisé
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 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
Pain farine issue Label Rouge
Fruit




Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

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



Baguette
Gelée de coing
Petit fromage frais nature au lait
entier
Jus d'oranges (100 % jus)

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

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

Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Fruit

VENDREDI

*** **Menu Végétarien** ***
Salade verte
et croûtons
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

Croissant
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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Viande charolaise