

Asnières (Maternelle menus standards)  
Menus du 05/08/2024 au 09/08/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Sauté de bœuf charolais sauce  
tomate'olive basilic

 Semoule bio

Yaourt aromatisé

Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Baguette

Fromage frais Petit Moulé  
Jus d'oranges (100 % jus)

## MARDI

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

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde

 Aiguillettes de poulet vf jus aux  
oignons

 Penne bio semi-complet

Pain farine issue Label Rouge  
 et dés de cantal aop

Coupelle de purée de pommes

Pain au chocolat  
Fruit  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

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

Concombre en cubes  
Sauce fromage blanc aux herbes

 Enchilada bio haricots rouges,  
maïs

Tortilla de blé

 Riz bio

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

Pain farine issue Label Rouge

Glace petit pot vanille et fraise

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Fruit  
Yaourt nature

## JEUDI

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

Saucisse de Francfort \*  
Francfort de volaille  
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche  
LCL)

Camembert  
Pain farine issue Label Rouge

Pastèque

Croissant  
Petit fromage blanc aux fruits  
Fruit

## VENDREDI

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

Salade de pomme de terre sauce  
crème et moutarde

 Hoki pmd sauce aux agrumes  
(citron, mandarine, crème, orange,  
coriandre)

Gratin de courgettes

et emmental râpé  
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Pain au lait  
Coupelle de purée de pomme  
abricot  
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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande Française

Asnières (Maternelle menus standards)  
Menus du 12/08/2024 au 16/08/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Salade iceberg  
et vinaigrette au basilic  
 et dés de cantal aop

 Sauté de porc\* Ir sauce au  
thym

 Sauté de dinde Ir au thym  
 Boulgour bio

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pomme  
coing

Croissant  
Yaourt aromatisé  
Fruit

## MARDI

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

Courmentier lentilles corail AGB  
(pommes de terre fraîches LCL)  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde

Petit fromage blanc aux fruits  
Pain farine issue Label Rouge

Crêpe nature sucrée

Baguette viennoise  
Fruit  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

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

Crêpe à l'emmental

 Daube de boeuf char à la  
provençale (tomate, herbes de  
provence)

Petits pois mijotés

Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

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

## JEUDI

## VENDREDI

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Viande charolaise

Asnières (Maternelle menus standards)  
Menus du 19/08/2024 au 23/08/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Poulet lr rôti au jus

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

 Fromage frais Chanteneige bio  
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

---

Pain au chocolat  
Coupelle de purée de pomme  
abricot  
Lait demi écrémé

## MARDI

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

Pomelos  
Sucre de canne CE

 Sauté de boeuf char sauce  
caramel  
Haricots verts  
Blé

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Sucre roux  
Confiture d'abricots  
Crème de marron

Pain farine issue Label Rouge

---

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit  
Petit fromage frais nature

## MERCREDI

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

Cour'slaw (carotte, courgette,  
sauce coleslaw)

 Chili sin carne bio et riz bio

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes

---

Madeleine  
Yaourt aromatisé  
Fruit

## JEUDI

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

Merguez  
Taboulé

 Cantal aop  
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

---

Pain au lait  
Petit fromage frais nature  
Jus d'oranges (100 % jus)

## VENDREDI

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

Moelleux de tomate au basilic  
(farine et lait locaux)

 Saumon pmd florentine au  
fromage fondu vache qui rit,  
épinard bio

Pain farine issue Label Rouge

Melon jaune

---

Baguette  
Gelée de coing  
Yaourt nature  
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



Viande charolaise

Asnières (Maternelle menus standards)  
Menus du 26/08/2024 au 30/08/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

Salade verte  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char sauce aux  
olives  
Ratatouille à la niçoise  
Boulgour

Fromage blanc aromatisé  
Pain farine issue Label Rouge

Croissant  
Fruit  
Lait demi écrémé

## MARDI

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

Riz BIO, pois chiches, épinard  
BIO, graines de courge

 Saint Nectaire aop  
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Baguette  
et beurre  
Miel  
Fromage blanc nature  
Jus de pommes (100 % jus)

## MERCREDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

Tartinade concombre, menthe et  
poivron et chips de maïs

Thon à la tomate et au basilic  
 Fusilli bio

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes

Pain au chocolat  
Fruit  
Lait demi écrémé

## JEUDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

Salade de blé aux petits légumes  
et dés d'emmental

 Rôti de veau bio sauce aux  
hortillons (crème et légumes du  
jardin)  
Carottes

Pain farine issue Label Rouge

Melon jaune

  5/4 aux pommes cpne lcl  
(farine locale)  
Coupelle de purée de pommes et  
ananas  
Yaourt nature

## VENDREDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

Céleri rémoulade  
et dés de mimolette

 Merlu pmd sauce crème  
 Courgettes bio

Pain farine issue Label Rouge

Barre bretonne à partager  
Confiture de fraises

Baguette viennoise  
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 Protégée

  
Cuisiné par nos  
équipes

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Produit local

  
Viande charolaise