

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

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



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