

Asnières (Menu IMP élémentaire 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  
Fromage frais Saint môret  
Pain farine issue Label Rouge


 Fruit bio  
au choix

Pain au lait  
Fruit  
Lait demi écrémé

## MARDI

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

 Chou rouge bio frais vinaigrette  
au vinaigre de cidre et huile bio

 Salade verte bio  
vinaigrette au vinaigre de cidre

Sauté de boeuf label rouge au jus  
et sauce barbecue  
Mayonnaise

Pommes de terre quartier avec  
peau

Pain farine issue Label Rouge

Crème dessert saveur chocolat  
Crème dessert saveur vanille


Baguette  
Gelée de groseille  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Coupelle de purée de pomme  
coing


## MERCREDI


## JEUDI

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


Mâche et betteraves  
et vinaigrette moutarde  
Radis roses  
et beurre demi sel


 Sauté de veau lr sauce façon  
orientale

 Boulgour bio

 Légumes couscous bio

et dés de mimolette

Pain farine issue Label Rouge  
 Coupelle de purée de pommes  
bio

 Coupelle de purée de pomme  
et poire bio


Croissant  
Fruit  
Lait demi écrémé

## VENDREDI


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

Soupe de potiron et pommes de  
terre

 et emmental râpé bio

 Dahl de lentille corail bio et riz  
bio toping amande effilée

Pain farine issue Label Rouge

 Fruit bio  
au choix

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Yaourt 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

Asnières (Menu IMP élémentaire standards)  
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)  
Endives  
et vinaigrette moutarde  
et dés de mimolette

Merlu sauce echalote

 Pommes de terre bio


Pain farine issue Label Rouge


Coupelle de purée de pomme  
coing

Coupelle de purée de pommes et  
poire


## MARDI

Sauté de porc label rouge au jus  
sauce façon fermière

 Sauté de dinde lr façon fermière

 Blé bio aux petits légumes

Yaourt nature

 Sucre de canne bio

Yaourt aromatisé


Pain farine issue Label Rouge

Fruit  
au choix

## MERCREDI

Soupe Butternut (Butternut AGB,  
purée PDT)

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Hoki pmd sauce tomate

Epinards branches en béchamel

Pain farine issue Label Rouge

Fruit  
au choix

Petits beurre


Yaourt aromatisé

Jus de pommes (100 % jus)

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


Soupe Courgettes (courgettes,  
purée PDT)

 Carmentier de lentilles corail  
bio

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Petit fromage frais nature au lait  
entier

 Sucre de canne bio

Pain farine issue Label Rouge

## VENDREDI

\*\*\* Partage de la galette \*\*\*

Salade florida (SV, mandarine,  
pamplemousse, crêtons)

Salade verte aux pommes et  
oranges  
et vinaigrette aux herbes  
 et dés de cantal aop

Sauté de boeuf charolais marengo  
(persil, pulpe de tomate,  
champignon)

Haricots verts

Pain farine issue Label Rouge

Galette des Rois

\* : 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





# Asnières (Menu IMP élémentaire standards) Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025

## MENU de la semaine




### LUNDI

 Colin d'Alaska pmd sauce aurore (crème fraîche, tomate concentrée et fumet de poisson)  
 Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)  
—  
 Cantal aop  
 Pont l'évêque aop  
Pain farine issue Label Rouge  
—  
 Fruit bio au choix


### MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde  
Pomelos  
 Sucre de canne bio  
—  
 Sauté de veau lr sauce diablo  
—  
 Boulgour bio  
 Chou fleur bio béchamel  
—  
Pain farine issue Label Rouge  
—  
Crème dessert saveur chocolat  
Crème dessert saveur vanille


### MERCREDI

Soupe mélange 3 légumes (carottes navets céleri, pommes de terre)  
 et emmental râpé bio  
—  
 Filet de dinde lr façon jambon sauce charcutière  
 Coquillettes bio  
—  
Pain farine issue Label Rouge  
—  
 Fruit bio au choix  
—  
Baguette  
Gelée de coing  
Coupelle de purée de pomme abricot  
Lait demi écrémé

### JEUDI

\*\*\* **Destination Mystère** \*\*\*  
Salade verte aux croûtons  
Sauce fromagère à l'estragon  
—  
 Pâté chinois de bœuf char et maïs et purée de pommes de terre AGB  
—  
Duo de mozzarella et cheddar râpés  
Pain farine issue Label Rouge  
—  
Crêpe sucrée et copeaux de chocolat noir et crème fouettée

### VENDREDI

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*  
Soupe de potiron aux noix et emmental râpé  
—  
 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio  
—  
Pain farine issue Label Rouge  
—  
 Fruit bio au choix

\* : 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 (Menu IMP élémentaire standards)  
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025

# MENU

de la semaine


## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

Petit fromage frais aromatisé aux fruits


Petit fromage frais nature au lait entier

 Sucre de canne bio  
Pain farine issue Label Rouge

Fruit au choix

## MARDI

chou rouge vinaigrette miel moutarde à l'ancienne  
Mâche et betteraves et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

 Sauté de dinde lr façon mafé

 Riz bio


 Carottes bio

Pain farine issue Label Rouge

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel  
Mousse au chocolat au lait


## MERCREDI

Soupe de potiron et pommes de terre  
Duo de mozzarella et cheddar râpés


 Goulash de boeuf char (paprika doux, tomate)  
Petits pois mijotés


Pain farine issue Label Rouge


Fruit au choix

 Cake au chocolat, farine lcl  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes (100 % jus)

## JEUDI

Soupe Butternut (Butternut AGB, purée PDT)  
 et emmental râpé bio

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Blé bio façon pilaw (laurier, oignon, thym)


Pain farine issue Label Rouge

Fruit au choix

## VENDREDI

Salade verte aux pommes et oranges  
Salade iceberg et croûtons et vinaigrette moutarde

Sauté de porc\* LR, lardons et sauce tomate  
Sauté de dinde LR, dés de dinde et sauce tomate

Gratin choux fleur bechamel  
 et emmental râpé bio

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pomme coing  
Coupelle de purée de pommes et poire

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

# Asnières (Menu IMP élémentaire standards) Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

## MENU de la semaine

### LUNDI

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)  
Pomelos

 Sucre de canne bio

Saucisse de volaille façon chipolatas

Gratin de pommes de terre (pdt BIO)

 Haricots verts bio

Yaourt nature

 Sucre de canne bio

Yaourt aromatisé

Pain farine issue Label Rouge

### MARDI

\*\*\* Animation Recettes  
Végétales \*\*\*

Salade verte  
et maïs  
Endives  
et vinaigrette moutarde


Fusilli sauce lentilles verte tomate  
graines de courges (fusilli AGB,  
tomates AGB)  
et emmental râpé

Pain farine issue Label Rouge

Cupelle de purée de pommes  
Cupelle de purée de pommes et  
fraises

### MERCREDI

Soupe de potiron et pommes de  
terre  
et Tomme Blanche

 Poulet Ir sauce chasseur

 Carottes bio locales


Pain farine issue Label Rouge


 Fruit bio  
au choix

Pain au chocolat  
Cupelle de purée de pommes et  
fraises  
Lait demi écrémé


### JEUDI


\*\*\* **Nouvel An Chinois** \*\*\*

 Sauté de boeuf char sauce  
caramel

 Riz AGB légumes sauce  
Teriyaki, Oeuf dur bio

Pain farine issue Label Rouge


 Yaourt nature de Sigy Ici  
Coulis de mangue

 Sucre de canne bio

Noix de coco rapée  
Cake coco


### VENDREDI

Soupe Courgettes (courgettes,  
purée PDT)  
et dés de cantal aop

 Parmentier de saumon, pomme  
de terre bio

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Pain farine issue Label Rouge

 Fruit bio  
au choix

\* : 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



Viande charolaise