

Asnières (Menu IMP Elémentaire menus végétariens)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Mâche et betteraves
vinaigrette à l'échalote
Radis roses
et beurre demi sel

Pâtes et brocolis gratinés à la
mozzarella et au cheddar

Fromage blanc nature
Sucre de canne CE
Fromage blanc aromatisé aux
fruits


Pain farine issue Label Rouge

MARDI

Chili sin carne
Julienne de légumes


 Riz bio

 Pont l'évêque aop

 Fourme d'ambert aop
Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

MERCREDI

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio

Crêpe à l'emmental
Petits pois mijotés


Pain farine issue Label Rouge

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

Pain au lait
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI


Céleri rémoulade
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde
et noix

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

Pain farine issue Label Rouge
et dés d'édam

Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Coupelle de purée de pommes et
poire

VENDREDI

 Soupe de champignons bio

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
Purée de patates douces et
pommes de terre

Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Pain farine issue Label Rouge

Fruit
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




Issu de l'agriculture
biologique

Asnières (Menu IMP Elémentaire menus végétariens)
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU




de la semaine

LUNDI


Quenelle nature sauce végétale
crémée
 Riz bio
—
Yaourt nature
Sucre de canne CE
Yaourt aromatisé
Pain farine issue Label Rouge
—
Fruit
au choix

MARDI


*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
 Pomelos bio
Sucre de canne CE
et dés de tomme blanche
—
 Boulgour bio Korma brunoise
provençale et petits pois bio
—
Pain farine issue Label Rouge
—
Coupelle de purée de pommes et
poire
Coupelle de purée de pommes et
fraises


MERCREDI

Soupe Dubarry (chou fleur AGB)
Duo de mozzarella et cheddar
râpés
—
Parmentier courge butternut AGB
(Pommes de terre fraîches AGB et
LCL)
—
Pain farine issue Label Rouge
—
Fruit
au choix
—
 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
—
 Omelette bio
Sauce Basquaise
Macaroni
—
Pain farine issue Label Rouge
—
Fruit
au choix

VENDREDI

Salade verte
et croûtons
et maïs
et vinaigrette au basilic
—
Pané à l'emmental
Epinards branches en béchamel
—
 et dés de cantal aop
Pain farine issue Label Rouge
—
Cake à la cannelle

* : 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 local

Asnières (Menu IMP Elémentaire menus végétariens) Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU de la semaine

LUNDI

 Tajine de pois chiches et boulgour bio

 Pont l'évêque aop


 Munster aop


Pain farine issue Label Rouge


Coupelle de purée de pomme abricot


Coupelle de purée de pomme coing

MARDI

 Mâche et betteraves bio


 Endives bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Penne semi-complète bio
sauce lentilles corail et maïs

 Yaourt nature bio de Sigy Ici
Sucre de canne CE
Gelée de groseille
Vermicelles au chocolat

Pain farine issue Label Rouge

MERCREDI

 Soupe cressy, carotte et pomme de terre bio

Finger soja et blé aux trois graines
Gratin de chou fleur AGB à l'emmental et emmental râpé

Pain farine issue Label Rouge

Fruit au choix

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

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 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit local

Asnières (Menu IMP Elémentaire menus végétariens)
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024

MENU

de la semaine




LUNDI

*** Vacances ***

Beignet stick mozzarella
et ketchup
Pommes de terre boulangères
(oignons, thym)
—
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Petit fromage frais nature au lait
entier
Sucre de canne CE
Pain farine issue Label Rouge
—
Fruit
au choix
—
Madeleine longue
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes

MARDI

*** Vacances ***

 Salade coleslaw bio (carotte
bio, chou blanc bio, mayonnaise)
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
 dés de Saint Nectaire aoc
—
Riz BIO, pois chiches, épinard
BIO, graines de courge
—
Pain farine issue Label Rouge
—
Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pommes et
ananas
—
Baguette
Miel
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI



JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Taboulé
Salade de lentilles
—
 Fondant bio au fromage de
brebis
 Carottes bio locales
—
Pain farine issue Label Rouge
—
Fruit
au choix
—
Cake nature (farine LCL)
Yaourt nature
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

*** Vacances ***

Soupe de potiron et pommes de
terre
et emmental râpé
—
Boulettes de soja 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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Asnières (Menu IMP Elémentaire menus végétariens)
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***


 Penne bio semi complètes pois chiche epinards tandoori


Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Saint môret
Pain farine issue Label Rouge


Fruit
au choix

Pain au lait
Fruit
Lait demi écrémé

*** Vacances ***

 Chou rouge bio frais vinaigrette bio au vinaigrette de cidre

 Salade verte bio vinaigrette au vinaigre de cidre

 Croque'tofu fromage bio
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

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