

Asnières (Menu IMP Elémentaire menus végétariens) Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

MENU de la semaine

LUNDI

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
Salade verte et dés d'édam et vinaigrette moutarde

 Croque'tofu fromage bio
Mayonnaise


Pommes de terre quartier avec peau


Pain farine issue Label Rouge


Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pommes et fraises

MARDI

*** **Menu Végétarien** ***

 Dahl de lentilles corail bio et Riz bio

 Cantal aop


 Pont l'évêque aop

Pain farine issue Label Rouge

Fruit au choix

MERCREDI

Pizza mozzarella emmental
Et emmental râpé

 Omelette bio
Petits pois et carottes


Pain farine issue Label Rouge

Fruit au choix

Pain au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

Salade de tomates
Concombre en rondelles vinaigrette à la provençale
Et olives vertes

 Blé bio sauce légumes bio pois cassés

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais nature au lait entier

Sucre de canne CE
Pain farine issue Label Rouge

VENDREDI

Taboulé
Salade de pommes de terre et dés d'emmental

 Clafoutis de chou fleur, mozzarella, pdt bio

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

Asnières (Menu IMP Elémentaire menus végétariens) Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

MENU *de la semaine*



LUNDI

- Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)
- Yaourt nature
- Sucre de canne CE
- Yaourt aromatisé
- Pain farine issue Label Rouge
- Fruit au choix

MARDI

- Salade de tomates et vinaigrette moutarde
- Céleri rémoulade
- Crêpe au champignon
- Haricots beurre
- Riz bio
- Petit fromage frais aromatisé aux fruits
- Petit fromage frais nature au lait entier
- Sucre de canne CE
- Pain farine issue Label Rouge

MERCREDI

- Œuf dur bio et sauce cocktail
- Macaroni bio semi complet, courgette façon caponata et câpres
- Duo de mozzarella et cheddar râpés
- Pain farine issue Label Rouge
- Fruit au choix
- Baguette
- Gelée de groseille
- Petit fromage frais nature au lait entier
- Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

- *** **Menu Végétarien** ***
- Tajine de pois chiches, amande et boulgour
- Saint Nectaire aop
- Fourme d'ambert aop
- Pain farine issue Label Rouge
- Fruit au choix

VENDREDI

- Carottes râpées vinaigrette au basilic
- Salade iceberg
- Vinaigrette moutardée et basilic frais
- Epinard'mentier bio (lentilles corails bio) et emmental râpé
- Pain farine issue Label Rouge
- Coupelle de purée de pommes et poire
- Coupelle de purée de pommes

* : 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

Asnières (Menu IMP Elémentaire menus végétariens) Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024

MENU de la semaine

LUNDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame


Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Pain farine issue Label Rouge

Fruit

MARDI

*** Semaine des saveurs : les épices - Menu Végétarien ***

Salade de tomates
 dés de Saint Nectaire aoc vinaigrette moutarde à l'ancienne

Penne pois chiche épinards tandoori


Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes et fraises


MERCREDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

Salade verte
vinaigrette d'agrumes à la cannelle

 Omelette bio

Sauce Basquaise

 Purée de pommes de terre fraîche bio Ici à la muscade

et râpé de mozzarella et cheddar

Pain farine issue Label Rouge

Ile flottante
et sa crème anglaise

Pain au lait

Fruit

Lait demi écrémé

JEUDI

*** Semaine des saveurs : les épices***

Samoussa de légumes
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

Pain farine issue Label Rouge

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit

VENDREDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

Concombre en rondelles
sauce fromage blanc menthe et épices kebab et dés d'édam

Nugget's à l'emmental

Mayonnaise

Carottes

Pain farine issue Label Rouge

Cake au chocolat épicé

* : 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 21/10/2024 au 25/10/2024

MENU de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

- Carotte râpée vinaigrette à la moutarde
- Pomelos
- Sucre de canne CE
- Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)
- Fromage blanc individuel sucré différemment :
Sucre roux
Miel
- Pain farine issue Label Rouge

- Baguette
- Fromage frais Tartare nature
- Fruit

MARDI

*** Vacances ***

- Galette de boudgour, haricot rouge et poivron
- Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)
- Riz bio
- 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
- Fromage blanc nature
- Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

*** Vacances ***

- Chou rouge vinaigrette au cidre
- Salade verte
- vinaigrette au vinaigre de cidre
- Pâtes bio, légumes bio et pois cassés
- et râpé de mozzarella et cheddar
- Pain farine issue Label Rouge
- Coupelle de purée de pommes et ananas
- Coupelle de purée de pomme coing

- Baguette viennoise
- Fruit
- Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

- Nuggets de blé
- Lentilles mijotées
- Plateau de fromages
- Cantal aop
- Pont l'évêque aop
- Pain farine issue Label Rouge
- Fruit au choix

- Cake au chocolat, farine Ici
- Yaourt aromatisé
- Coupelle de purée de pomme abricot

VENDREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

- Salade de mâche et betteraves rouges
- et vinaigrette moutarde
- Céleri rémoulade
- Parmentier Butternut AGB
- Pain farine issue Label Rouge
- Cake à la noix de coco, farine Ici

- Baguette et beurre
- Miel
- 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 Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit local

**Asnières (Menu IMP Elémentaire menus végétariens)
Menus du 28/10/2024 au 01/11/2024**

MENU
de la semaine



LUNDI

***** Vacances *****

Radis roses
et beurre demi sel
Endives
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

Chili sin carne bio et riz bio

Riz bio

et dés de tomate blanche

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pomme
abricot

Pain au lait
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Fruit

MARDI

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

Penne AGB sauce champignon à
la crème et noixette
et emmental râpé

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Sucre de canne CE

Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

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

MERCREDI

***** Vacances *****

Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

Fourme d'ambert aop

Saint Nectaire aop

Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Petit fromage frais nature au lait
entier
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

***** Vacances *****

Salade verte
et dés de mimolette
vinaigrette noire (olive)

Omelette bio

Crumble carotte AGB potiron
sauce bechamel

Pain farine issue Label Rouge

Crêpe nature sucrée
coulis de fruits rouges

Cake potiron chocolat noixette
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Fruit

VENDREDI

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

