

Asnières (Menu IMP Elémentaire menus végétariens) Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

MENU de la semaine

LUNDI



*** Menu Végétarien ***



Pomme de terre fromage a
tartiflette
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Fromage blanc nature
Sucre de canne CE
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes et
ananas
Coupelle de purée de pommes


MARDI

 Omelette bio fraîche
 Carottes bio
Haricots blancs persillés

 Cantal aop
 Munster aop
Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

MERCREDI

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Crêpe à l'emmental
Haricots verts

Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

Croissant
Fromage blanc nature
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

Chou rouge vinaigrette au cidre
Emincé d'endives
vinaigrette au vinaigre de cidre
et a la pomme

Coquillettes sauce butternut
cheddar crumble salé

Pain farine issue Label Rouge



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

VENDREDI

Soupe Crecy AGB
et emmental râpé

Pané de blé, graine, emmental,
épinards
Chou fleur en béchamel

Pain farine issue Label Rouge

 Tarte au flan dcg
 Gâteau basque dcg

* : 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


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique

Asnières (Menu IMP Elémentaire menus végétariens)
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette à la ciboulette
Pomelos
Sucre de canne CE

Pane moelleux au gouda
Lentilles Icl mijotées

Dés de mimolette
Pain farine issue Label Rouge

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

Sauce ratatouille et pois cassés
Pommes de terre vapeur
Petits pois mijotés

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

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pommes et
poire
Lait demi écrémé

*** Menu Végétarien ***

Soupe de potiron et pommes de
terre

Omelette bio
Gratin d'épinards

et emmental râpé

Fruit
au choix

*** Vendée Globe ***

Terrine de légumes

Parmentier de lentille corail bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Pain farine issue Label Rouge

Gâteau Vendéen

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

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Asnières (Menu IMP Elémentaire menus végétariens)


Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI




Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour, amande



 Yaourt nature bio de Sigy lcl
Miel
et copeaux de chocolat blanc
Sucre roux

Fruit
au choix
Pain farine issue Label Rouge


MARDI


*** Menu Végétarien ***

 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
 Salade verte bio et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop


 Chili sin carne bio et riz bio
 Riz bio


Pain farine issue Label Rouge

 Coupelle de purée de pommes bio

 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

MERCREDI

 Soupe de champignons bio

 Parmentier bio (haché végétal bio et pdt fraîche lcl bio)

et râpé de mozzarella et cheddar
Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

Madeleine
Fromage blanc nature
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

*** Amuse-bouche : graine de tournesol BIO ***

Taboulé
Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde


Pané à l'emmental
sauce tartare
Gratin de Brocolis sauce bechamel

et emmental râpé
Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

VENDREDI

Soupe aux haricots blancs

 Steak de seitan bio (blé et légumes)

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

Pain farine issue Label Rouge

Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille

* : 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 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette

Yaourt aromatisé
Yaourt nature
Sucre de canne CE
Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde

Beignet stick mozzarella


 Fusilli bio

Duo de mozzarella et cheddar râpés


Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

MERCREDI

 Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)

 dés de Saint Nectaire aoc

 Blé bio sauce légumes bio pois cassés

Pain farine issue Label Rouge

Fruit
au choix

Gâteau de maïs (farine de blé locale)

Coupelle de purée de pomme coing

Lait demi écrémé


JEUDI

Soupe Dubarry (choux fleur) et emmental râpé

Quenelle nature sauce tomate

 Carottes bio locales


Pain farine issue Label Rouge


 Beignet parfum chocolat noisette dcg

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte et croûtons
Salade verte aux pommes et oranges et vinaigrette aux herbes

 Dahl de lentilles corail bio et Riz bio

 et dés de gouda bio
Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes et fraises

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique