


Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***


 Dauphinois bio de courgettes
bio au basilic
Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Yaourt bio brassé à la banane
Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes

Baguette
Fromage frais Petit Moulé ail et
fines herbes
Fruit





MARDI

 Omelette bio
Epinards branches à la crème
Camembert
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais






Croissant
Coupelle de purée de pomme
coing
Lait demi écrémé

MERCREDI

Terrine de légumes

 Fusilli bio crème lentilles corail
curry maïs

Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais




Pain au lait
Petit fromage frais nature
Jus de pommes (100 % jus)


JEUDI

Carottes râpées vinaigrette au
cumin coriandre
 dés de Saint Nectaire aoc

Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron
Haricots beurre

Pain farine issue Label Rouge

 Gâteau bio au maïs

Gâteau fourré à la fraise
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Tranche de pastèque

Saucisse végétale soja et blé
Pain à Hot Dog
Ketchup
Pommes de terre quartier avec
peau

Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Pain farine issue Label Rouge

Glace bâtonnet chocolat enrobé
cacao noisette

 Gâteau bio au maïs
Yaourt aromatisé
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 08/07/2024 au 12/07/2024

MENU


de la semaine


LUNDI

*** Vacances ***

Nuggets de blé

 Pâtes bio

 Ratatouille bio

 Pont l'évêque aop
Pain farine issue Label Rouge


Fruit frais

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Salade de tomates
vinaigrette au miel

 Couscous de légumes bio


Pain farine issue Label Rouge

Crème dessert au chocolat

Baguette viennoise
Yaourt aromatisé
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

 Chili sin carne bio et riz bio

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


Fruit frais

Gâteau au citron
Petit fromage blanc aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

*** Vacances ***

Melon jaune

 Blé bio sauce légumes bio pois
cassés


Petit fromage blanc aux fruits
Pain farine issue Label Rouge

Baguette
Fromage frais Fraidou
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde

 Parmentier PDT fraîche bio
(lentilles corails)

Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes et
poire

Pain au chocolat
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

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 15/07/2024 au 19/07/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Radis roses
et beurre

 Galette boulgour épeautre et
légumes bio
Petits pois mijotés


 Fromage blanc bio sucré
différemment
Confiture de lait
Sucre roux
Miel


Pain farine issue Label Rouge

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar
et mozzarella

 Cantal aop
Pain farine issue Label Rouge


Fruit frais

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

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Tranche de pastèque

 Omelette bio
Purée de courgettes et pdt à huile
d'olives


et emmental râpé
Pain farine issue Label Rouge

Glace timbale vanille chocolat

Baguette
Gelée de groseille
Yaourt nature
Fruit


JEUDI

*** Vacances ***

Samoussa de légumes
 Lentilles mijotées bio


Pointe de brie
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

 Gâteau bio vendéen (farine
locale)
Petit fromage blanc aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)


VENDREDI

*** Vacances ***

Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde
 et dés de gouda bio

Riz BIO, pois chiches, épinard
BIO, graines de courge

Pain farine issue Label Rouge

 Gâteau bio vendéen (farine
locale)

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
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

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 22/07/2024 au 26/07/2024


MENU

de la semaine

LUNDI


*** Vacances ***

Salade iceberg
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Sauce ratatouille bio et pois
cassés

 Pennes bio


et emmental râpé
Pain farine issue Label Rouge


 Gaufre Bruxelloise dcg
et sauce chocolat

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Tajine marocain pois chiche bio
semoule bio

 Saint Nectaire aop
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais


Croissant
Petit fromage frais nature
Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

*** Passage de la Flamme
Olympique ***

Pizza au fromage

 Croque'tofu fromage bio

 Carottes bio


Pain farine issue Label Rouge
Yaourt à la grecque
Miel

Pain au lait
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

Concombre et maïs
et vinaigrette à la ciboulette
et dés de mimolette

 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pomme
abricot

Pain au chocolat
Yaourt nature
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

Gaspacho de tomates
et fromage de brebis

Beignet stick mozzarella
Haricots verts
Blé

Pain farine issue Label Rouge

Melon jaune

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
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
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique


Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 29/07/2024 au 02/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Tomate bio
et mozzarella
et vinaigrette moutarde

Nugget's à l'emmental
Pommes de terre quartier avec
peau


Pain farine issue Label Rouge


Coupelle de purée de pomme
coing

Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

Samoussa de légumes
 Boulgour bio


 Petit suisse nature bio
Sucre de canne CE
Pain farine issue Label Rouge


Fruit frais

Baguette
et beurre
Miel
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

*** Vacances ***

 Œuf dur bio
et mayonnaise

 Coquillettes semi complètes bio
courgettes façon caponata et
câpres


Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Croissant
Petit fromage blanc aux fruits
Fruit

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Fondant bio au fromage de
brebis

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

 Riz bio


Yaourt nature
Sucre de canne CE
Pain farine issue Label Rouge

Pastèque


Baguette
Gelée de coing
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et
poire

VENDREDI


*** Vacances ***

Carottes râpées fraîches
vinaigrette balsamique
 et dés de cantal aop

Parmentier haché végétal purée
de brocolis (pommes de terre
fraîches)

 Purée de brocolis et pommes
de terre cpne

Pain farine issue Label Rouge

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Gâteau fourré au chocolat
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



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique