

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


*** Menu Végétarien ***

Chili sin carne (haricot rouge, haché végétal, pulpe de tomate, oignon, aromates)

 Riz de Camargue igp

 Camembert bio


Pain farine issue Label Rouge


 Coupelle de purée de pommes bio


Croissant

Fromage blanc nature
Fruit

MARDI

 Tomate bio
Vinaigrette à la moutarde

 Omelette nature opa
Chou fleur cuisiné


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

Pain au lait

Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

Lentille et quinoa sauce
provençale

 Yaourt bio brassé à la fraise
Pain farine issue Label Rouge

 Fruit bio

Pain au chocolat

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


JEUDI


** C'est la rentrée **

 Melon bio

Lasagne végétale

Pain farine issue Label Rouge

 Crème dessert bio chocolat
Barre de chocolat


 Jus d'orange bio

Gâteau fourré au chocolat

Yaourt aromatisé
Fruit

VENDREDI

Ravioli aux légumes

 Edam bio
Pain farine issue Label Rouge

 Fruit bio

Baguette

Chocolat au lait (tablette)
Coupelle de purée de pommes et poire
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



Oeuf de poule élevée
en plein air



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

Chili sin carne (haricot rouge, haché végétal, pulpe de tomate, oignon, aromates)

 Riz de Camargue igt


 Fromage frais Chanteneige bio
Pain farine issue Label Rouge


 Fruit bio

Baguette viennoise
Yaourt nature
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

MARDI


Tartiflette végétarienne aux champignons

 Yaourt bio aromatisé framboise
Pain farine issue Label Rouge

 Fruit bio


Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

MERCREDI

 Tomate bio
Vinaigrette à la moutarde

Ravioli au fromage


Pain farine issue Label Rouge


 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu Végétarien ***


 Omelette nature opa
Haricots vert cuisinés

 Carré bio
Pain farine issue Label Rouge


 Fruit bio

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

VENDREDI

 Carotte râpée bio
Vinaigrette à la moutarde

Dahl de lentilles vertes

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

Baguette
Miel
Fruit
Petit fromage blanc aux fruits

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

sOgeres



Euf de poule élevée
en plein air



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique


Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Lasagne végétale



 Pointe de Brie bio
Pain farine issue Label Rouge



 Fruit bio


Pain au chocolat
Fruit
Yaourt aromatisé

MARDI

*** Menu Végétarien ***

  Concombres rondelles bio lcl
et dés d'édam

  Vinaigrette bio moutarde à
l'ancienne et sirop d'agave
Vinaigrette BIO moutarde à
l'ancienne


 Blé bio sauce légumes bio pois
cassés

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pomme
coing

Pain au lait
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI



 Courmentier de lentilles verte
bio, purée bio


Gouda
Pain farine issue Label Rouge

Pastèque

Baguette
Gelée de coing
Coupelle de purée de pommes
Petit fromage frais nature

JEUDI

Salade de tomates
 Vinaigrette moutarde bio
 dés de Saint Nectaire aoc


Nuggets de blé
 Carottes bio

Pain farine issue Label Rouge

Cake à la cannelle

Baguette
Confiture de fraises
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Gratin de pommes de terre bio
épinards bio fromage a raclette

Camembert
Pain farine issue Label Rouge

Assiette de fruits

Gâteau de maïs (farine de blé
locale)
Fromage blanc 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

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Issu de l'agriculture
biologique




Produit local

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Korma, riz bio, brunoise provençale, petits pois bio

—

Fromage frais Petit Moulé
Pain farine issue Label Rouge


—

Fruit

—

Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

 Salade de pomme de terre bio LCL, vinaigrette au basilic
Dés de mimolette

—

Crêpe à l'emmental
Haricots verts

—

Pain farine issue Label Rouge

—


Fruit

—


Croissant
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Carotte râpée bio lcl vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel huile bio

—

 Coquillettes bio semi complètes et courgettes façon caponata aux câpres et emmental râpé

—

Pain farine issue Label Rouge

—

Crème dessert au chocolat


—

Brownie
Petit fromage frais nature
Fruit

JEUDI

Radis roses et beurre demi sel

—

 Parmentier de lentille corail bio


—

Fromage blanc individuel sucré différemment :
Miel


—

Pain farine issue Label Rouge


—

 Cake à la cannelle farine lcl
Coupelle de purée de pommes et poire
Lait demi écrémé


VENDREDI

Concombre et maïs
 Vinaigrette moutarde bio


—

Boulettes de soja sauce tomate
 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

—

 dés de Saint Nectaire aoc
Pain farine issue Label Rouge

—

 Beignet parfum chocolat noisette dgc

—

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage blanc aux fruits
Fruit

* : 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


Produit local