

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Mâche et betteraves
vinaigrette à l'échalote

Pâtes et brocolis gratinés à la
mozzarella et au cheddar

Fromage blanc nature
Sucre de canne CE

Pain farine issue Label Rouge

Pain au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

Chili sin carne
Julienne de légumes
Riz bio

Pont l'évêque aop
Pain farine issue Label Rouge

Fruit

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus de pommes (100 % jus)

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

Pain au lait
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

Céleri rémoulade
et dés d'édam

Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pomme
pruneaux

Cake à la cannelle farine Ici
Yaourt nature
Fruit

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

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et
fraises
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 Maternelle menus végétarien)
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

Pain farine issue Label Rouge

Fruit


Baguette


Fromage frais Petit Moulé ail et
fines herbes

Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
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

Croissant

Fruit
Lait demi écrémé


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

 Cake au Curcuma farine Ici
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

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade verte
et croûtons
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

Baguette

Confiture de fraises
Petit fromage frais aromatisé 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
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
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
Pain farine issue Label Rouge
—
Coupelle de purée de pomme abricot


—
Baguette
Gelée de coing
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

 Mâche et betteraves bio vinaigrette moutarde à l'ancienne
—
 Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs
—
  Yaourt nature bio de Sigy Ici
Vermicelles au chocolat
—
Pain farine issue Label Rouge

—
Pain au lait
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Fruit

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


—
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

—
Baguette
Fromage fondu Croc'lait
Fruit

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

—
 Cake à la praline rose farine Ici
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus de pommes (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 Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit local

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI



*** Vacances ***

Beignet stick mozzarella
Ketchup
Pommes de terre boulangères
(oignons, thym)
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Pain farine issue Label Rouge
Fruit

Madeleine longue
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes

MARDI

*** Vacances ***


 Salade coleslaw bio (carotte
bio, chou blanc bio, mayonnaise)
 dés de Saint Nectaire aoc
Riz BIO, pois chiches, épinard
BIO, graines de courge
Pain farine issue Label Rouge
Coupelle de purée de pommes

Baguette
Miel
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

JEUDI


*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Taboulé
Fondant bio au fromage de
brebis
 Carottes bio locales
Pain farine issue Label Rouge
Fruit

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 Maternelle menus végétarien)
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Penne bio semi completes pois
chiche epinards tandoori

Fromage frais Tartare nature
Pain farine issue Label Rouge

Fruit


Pain au lait


Fruit

Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

 Chou rouge bio frais vinaigrette
bio au vinaigrette de cidre

 Croque'tofu fromage bio
Et mayonnaise
Pommes de terre quartier avec
peau

Pain farine issue Label Rouge

Crème dessert saveur chocolat

Baguette

Gelée de groseille

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Coupelle de purée de pomme
coing

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

* : 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