




Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 03/03/2025 au 07/03/2025

MENU



de la semaine

LUNDI

 Chou rouge bio
 Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne et sirop d'agave
—
 Penne bio sauce crème champignons et noisettes
—
Pain farine issue Label Rouge et dés de gouda
—
Coupelle de purée de pommes




—
Baguette et beurre
Miel
Fruit frais


MARDI

 Korma, riz bio, brunoise provençale, petits pois bio
—
Yaourt nature
 Sucre de canne bio
Pain farine issue Label Rouge
—
Fruit frais


—
Pain au chocolat
Coupelle de purée de pommes et ananas
Lait demi écrémé

MERCREDI

Soupe mélange 3 légumes (carottes navets céleri, pommes de terre)
 et dés de cantal aop
—
 Œuf dur bio sauce aurore
 Carottes bio locales
—
Pain farine issue Label Rouge
—
Fruit frais



—
 Cake au Curcuma farine Ici
Fromage blanc nature
Fruit frais

JEUDI

*** Menu Carnaval ***
Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
—
Hot dog saucisse de végétale
Pommes de terre quartier avec peau
—
Duo de mozzarella et cheddar râpés
—
Pain farine issue Label Rouge
—
 Beignet parfum chocolat noisette dcg

—
Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***
Soupe de potiron aux noix
 et emmental râpé bio
—
 Fondant bio au fromage de brebis
Haricots verts
—
Pain farine issue Label Rouge
—
Fruit frais

—
Baguette viennoise
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit local

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025


MENU


de la semaine

LUNDI

*** Amuse-bouche : confiture de prune ***

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Pommes de terres bio façon raclette

 Yaourt nature bio de Sigy lcl et copeaux de chocolat noir


Pain farine issue Label Rouge

Croissant
Fruit frais
Lait demi écrémé

MARDI

Salade, pamplemousse et mandarine et croûtons

 et dés de cantal aop

 Tajine de pois chiches et boulgour bio

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes et ananas

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit frais

MERCREDI

Soupe brocolis pommes de terre
Duo de mozzarella et cheddar râpés

Parmentier butternut AGB et lentilles corail AGB

Pain farine issue Label Rouge


Fruit frais

Madeleine longue
Coupelle de purée de pommes et fraises
Lait demi écrémé

JEUDI


*** Assiette végétale ***

Soupe carotte pommes de terre et emmental râpé

 Riz bio et pois chiches bio tikka massala et graines de courge

Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

 Cake à la noix de coco, farine lcl
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

Emincé d'endives et vinaigrette moutarde

Crêpe à l'emmental
Epinards branches à la crème

et dés de gouda
Pain farine issue Label Rouge

Cake

Pain au lait
Yaourt aromatisé
Fruit frais

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit local


Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

MENU


de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Penne semi complètes bio
sauce lentilles corail maïs curry

Yaourt nature

 Sucre de canne bio
Pain farine issue Label Rouge


Fruit frais

Baguette
Fromage frais Carré demi sel
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

 Céleri bio local en rémoulade

 Omelette bio fraîche

 Poêlée de carottes, courgettes
et pommes de terre bio


Pain farine issue Label Rouge

Crème dessert saveur chocolat


Barre bretonne à partager
Fruit frais
Lait demi écrémé

MERCREDI

Soupe Courgettes (courgettes,
purée PDT)
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame


Pain farine issue Label Rouge


 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Pain au chocolat
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Fruit frais

JEUDI

Parmentier égréné végétal Purée
de pommes de terre AGB
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Pont l'évêque aop
Et emmental râpé
Pain farine issue Label Rouge

 Tarte au flan dcg


Baguette viennoise
Fruit frais
Lait demi écrémé

VENDREDI

Soupe Butternut (Butternut AGB,
purée PDT)

 et emmental râpé bio

Beignet stick mozzarella

 Chou fleur bio béchamel

Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Cake à la carotte (farine locale)
Petit fromage frais nature au lait
entier
Coupelle de purée de pomme
abricot

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique


Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025


MENU


de la semaine

LUNDI

Salade verte et pomme et orange

 et dés de cantal aop
Vinaigrette à la ciboulette

 Croque'tofu fromage bio

 Lentilles mijotées bio


Pain farine issue Label Rouge


Coupelle de purée de pommes et poire

Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais
Lait demi écrémé

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Pommes de terre bio fromage a tartiflette

Pain farine issue Label Rouge

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Pain au lait
Yaourt aromatisé
Fruit frais

MERCREDI

Soupe de potiron et pommes de terre et dés d'édam

Riz AGB, pois chiches, épinards AGB tandoori, pois chiches rôtis


Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

Soupe mélange 3 légumes (carottes navets céleri, pommes de terre)

 Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres

Duo de mozzarella et cheddar râpés

Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Cake aux épices (farine locale)
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

Taboulé

Boulettes de soja sauce tomate
Gratin de Brocolis sauce bechamel

et emmental râpé

Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Croissant
Fruit frais
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique