

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
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
Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes et
ananas

Baguette
Fromage fondu
Fruit


MARDI

 Omelette bio fraîche
 Carottes bio
Haricots blancs persillés
Cantal aop
Pain farine issue Label Rouge

Fruit

Pain au lait
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

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

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

JEUDI

Chou rouge vinaigrette au cidre
et a la pomme
Coquillettes sauce butternut
cheddar crumble salé
Pain farine issue Label Rouge
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Cake nature (farine LCL)
Fruit
Lait demi écrémé

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

Baguette
Gelée de groseille
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



Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte
et vinaigrette à la ciboulette

Pane moelleux au gouda
Lentilles Icl mijotées

Dés de mimolette
Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes et
poire

Baguette
et beurre
Miel
Yaourt nature
Fruit

MARDI

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

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Pain farine issue Label Rouge

Fruit

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

MERCREDI

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Soupe de potiron et pommes de
terre

Omelette bio
Gratin d'épinards

et emmental râpé

Fruit

Gâteau Vendéen
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Fruit

VENDREDI

*** Vendée Globe ***

Terrine de légumes

Parmentier de lentille corail bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Pain farine issue Label Rouge

Gâteau Vendéen

Baguette
Chocolat noir (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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
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

Fruit
Pain farine issue Label Rouge

Pain au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Fruit


MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise) 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

Baguette
Confiture de fraises
Fruit
Lait demi écrémé

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

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

JEUDI

Taboulé

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


et emmental râpé
Pain farine issue Label Rouge

Fruit

Pain au lait
Coupelle de purée de pommes et ananas
Lait demi écrémé

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

 Cake à la noix de coco, farine lcl
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



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit local

Asnières (Menu IMP Maternelle menus végétarien)
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
Pain farine issue Label Rouge

Fruit

Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde


Beignet stick mozzarella
 Fusilli bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Pain farine issue Label Rouge


Fruit

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

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


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


Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Fruit

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte
et croûtons
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

Croissant
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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique