


Asnières (Maternelle menus standards)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Sauté de boeuf charolais sauce au thym
Haricots verts
Boullgour

 Fromage frais fouetté Rondelé bio


Assiette de fruits
Pain farine issue Label Rouge

Pain au lait
Yaourt nature
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

** Menu végétarien **

Caotte râpées vinaigrette agrumes et dés d'emmental



 Chili sin carne bio et riz bio

Coupelle de purée de pommes et fraises
Pain farine issue Label Rouge

Croissant
Fruit frais
Lait demi écrémé

MERCREDI

JEUDI

 Escalope de porc* Ir au jus
 Escalope de dinde Ir au jus
Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)


Yaourt aromatisé



Pain farine issue Label Rouge
Assiette de fruits

Baguette
Miel
Coupelle de purée de pomme coing
Lait demi écrémé

VENDREDI


Salade de tomates et mozzarella et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Fusilli bio
 Carottes bio

Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pommes

 Cake à la cannelle farine lcl
Fruit frais
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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local


Asnières (Maternelle menus standards)
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Sauce ratatouille bio et pois cassés

 Riz bio


Assiette de fromages
Coulommiers
Camembert

Pain farine issue Label Rouge
Fruit frais

Baguette viennoise
Petit fromage frais nature
Fruit frais


MARDI

Concombre en rondelles
Vinaigrette à la ciboulette

 Sauté de veau bio
sauce façon orientale (ail, épices,
oignon, persil, tomate)

Courgettes

 Boulgour bio

 et dés de cantal aop
Pain farine issue Label Rouge

Coupelle de purée de pomme
coing

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais
Yaourt aromatisé

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



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Asnières (Maternelle menus standards)
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Betteraves
et vinaigrette dosette

Cordon bleu de volaille
Ketchup
Petits pois

Pain farine issue Label Rouge

Compote de pommes allégée en
sucre

Baguette
et beurre
Petit fromage blanc aux fruits
Fruit frais

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées
au balsamique
Vinaigrette moutardée

Blé bio sauce légumes bio pois
cassés

Yaourt nature bio de Sigy Ici
Sucre de canne CE
Confiture d'abricots
Miel

Pain farine issue Label Rouge

Madeleine longue
Fruit frais
Lait demi écrémé

MERCREDI

Rillettes de saumon pmd
Œuf dur bio
et sauce cocktail

Echine de porc* au jus
Escalope de dinde Ir sauce
crème aux champignons
Purée de pommes de terre bio
et emmental râpé

Pain farine issue Label Rouge
Fruit frais

Pain au chocolat
Yaourt nature
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf charolais au jus et
sauce aux olives
Et olives vertes
Pennes bio
Brocolis bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Gâteau au caramel, farine Ici
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Lait demi écrémé

VENDREDI

Céleri rémoulade
dés de Saint Nectaire aoc

Hoki PMD, sauce citron
Courgettes
Semoule

Pain farine issue Label Rouge

Crêpe nature sucrée

Pain au lait
Fromage blanc nature
Fruit frais

* : 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Asnières (Maternelle menus standards)
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Salade verte
et vinaigrette moutarde


 Poulet l/s sauce paprika persil
Lentilles

Pain farine issue Label Rouge

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Croissant
Yaourt aromatisé
Fruit frais

 Sauté de boeuf char sauce
caramel

 Pommes de terre bio


Pointe de brie
Pain farine issue Label Rouge

Fruit frais

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Petit fromage frais nature
Jus de pommes (100 % jus)

*** Menu végétarien ***

Taboulé

 Fondant bio au fromage de
brebis

Courgettes à la provençale


Pain farine issue Label Rouge


Assiette de fruits

Pain au lait
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

*** Les Pas Pareilles ***

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)


 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

Epinards branches à la crème

 Riz bio

Pain farine issue Label Rouge

 Gâteau au caramel, farine lcl
caramel liquide

Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais
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 (Maternelle menus standards)
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024

MENU




de la semaine

LUNDI

Bifteck haché charolais sauce paprika persil
Pommes de terre quartier avec peau
Yaourt nature
Sucre de canne CE
Pain farine issue Label Rouge
Coupelle de purée de pommes et ananas

Pain au chocolat
Fruit frais
Lait demi écrémé


MARDI

 Merlu pmd sauce curry
Haricots verts
Torsades
Assiette de fromages
 Pont l'évêque aop
 Saint Nectaire aop
Pain farine issue Label Rouge
Fruit frais

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


MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Œuf dur bio
et sauce cocktail
Boullgour, courgettes façon caponata et câpres
et fromage type parmesan
Pain farine issue Label Rouge
Assiette de fruits


Baguette viennoise
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
Colin d'Alaska pmd sauce coco
et citron vert
Carottes fraîches
et dés d'emmental
Pain farine issue Label Rouge
 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Barre bretonne à partager
Fromage blanc nature
Fruit frais

VENDREDI

Salade de tomates
Vinaigrette au cerfeuil
Rôti de veau lr marengo
 Purée Dubarry bio (chou fleur
et pommes de terre)
Duo de mozzarella et cheddar râpés
Pain farine issue Label Rouge
Fruit frais

Cake à la noix de coco (farine locale)
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et fraises

* : 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



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable