

Asnières (Maternelle menus standards)
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne
et dés de mimolette

Sauté de boeuf charolais au jus
sauce Goulash
Pommes de terre vapeur

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

Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc nature
Fruit frais

MARDI

 Sauté de poulet lr sauce au
paprika, persil

 Lentilles mijotées bio

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

Pain farine issue Label Rouge

Barre bretonne à partager
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

** Menu végétarien **

Courmentier (purée courgette et
pdt) au haché végétal

Yaourt nature

Assiette de fruits

Pain farine issue Label Rouge

 Gâteau de maïs cpne (farine de
blé locale)
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écrémé

VENDREDI

** Dessert de printemps **

Concombre en rondelles
et dés d'emmental

Merlu sauce au curry

 Pâtes bio

 Carottes bio

Brownie
et crème fouettée
Pain farine issue Label Rouge

Baguette viennoise
Fruit frais
Petit fromage frais nature

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique

Asnières (Maternelle menus standards)
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Penne semi complètes bio
sauce lentilles corail maïs curry

Saint Paulin
Gouda

Fruit frais
Pain farine issue Label Rouge

Pain au chocolat
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

Sauté de porc label rouge au jus
sauce façon fermière
Sauté de dinde label rouge au jus
sauce façon fermière

 Riz bio
Petits pois mijotés

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre de canne CE
Miel
Confiture d'abricots

 Fruit bio
Pain farine issue Label Rouge

Baguette
Fromage frais Carré demi sel
Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances ***

 Salade coleslaw bio

 Hoki pmd

 Boulgour bio
Courgettes

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Pain farine issue Label Rouge

Cake nature (farine LCL)
Fruit frais
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

JEUDI

*** Vacances ***

 Hachis parmentier charolais
(PDT bio LCL)
Salade verte

Carré

Fruit frais
Pain farine issue Label Rouge

Baguette
Barre de chocolat
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Petit fromage frais nature

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de mâche et betteraves
rouges
et vinaigrette aux herbes
et dés de fromage de chèvre

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

 Chou fleur bio béchamel

Cake à la noix de coco (farine
locale)
Pain farine issue Label Rouge

Pain au lait
Yaourt aromatisé
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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Asnières (Maternelle menus standards)
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio vinaigrette
au basilic
et dés d'emmental

Escalope de dinde LBR sauce au
thym

 Haricots blancs coco bio sauce
tomate

Coupelle de purée de pommes
Pain farine issue Label Rouge

Baguette
Beurre doux
Fruit frais
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

Thon à la tomate et au basilic

 Riz bio

Assiette de fromages

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Pain farine issue Label Rouge

Palet breton pur beurre
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pomme
coing

MERCREDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
et dés de mimolette

 Sauté de veau bio sauce façon
stroganoff

 Haricots vert bio à l'ail

Crêpe nature sucrée
et sauce chocolat
Pain farine issue Label Rouge

Baguette
Miel
Petit fromage frais nature
Fruit frais

JEUDI

*** Vacances ** Menu Végétarien

 Pâtes bio, légumes bio et pois
cassés

Salade verte

Petit fromage frais nature
Sucre de canne CE

 Fruit bio
Pain farine issue Label Rouge

Baguette viennoise
Yaourt nature
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

*** Vacances ***

Pizza au fromage
et emmental râpé

Rôti de bœuf charolais au jus

 Carottes bio fraîches

Assiette de fruits
Pain farine issue Label Rouge

 Cake à la carotte cpne (farine
locale)
Coupelle de purée de pommes
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



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique

Asnières (Maternelle menus standards)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Cordon bleu de volaille
Epinards branches en béchamel
 Riz bio
Camembert
Pain farine issue Label Rouge
 Fruit bio

Madeleine
Petit fromage frais nature
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

Concombre en rondelles
vinaigrette à l'échalote
Sauté de boeuf lr igp sauce
caramel
Petits pois et carottes
 Blé bio
Yaourt aromatisé
Pain farine issue Label Rouge

Baguette
Bûche mélangé
Fruit frais

MERCREDI

Salade verte fraîche
et croûtons
et dés d'emmental
Vinaigrette à la ciboulette
Jambon blanc* lr
 Filet de dinde lr façon jambon
Ketchup
Pommes de terre quartier avec
peau
Cocktail de fruits
Pain farine issue Label Rouge

Pain au chocolat
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

**** Les Pas Pareilles ** Menus
végétarien ****
 Carotte et céleri bio remoulade
au curry
Dés de mimolette
Farfalles au pesto brocolis haricots
blanc
Cake à la cannelle
Pain farine issue Label Rouge

Baguette
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé
Fruit frais

VENDREDI

 Morceaux de filet de colin
d'Alaska pmd sauce fines herbes
Purée de pommes de terre
Bûche mélangé
Fruit bio
 Pain farine issue Label Rouge

 Gâteau moelleux au chocolat,
farine lcl
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 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

Menus en cours d'impression

VENDREDI

Menus en cours d'impression

sOgeres

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local