


Asnières (IMP Elémentaire menus végétariens)

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

 Pomelos bio

Pommes de terre au fromage à
tartiflette

Coupelle de purée de pommes et
fraises


Coupelle de purée de pomme
coing

Pain farine issue Label Rouge


MARDI

MERCREDI

Omelette nature

 Lentilles mijotées bio

 Pont l'évêque aop

 Cantal aop

Fruit frais
au choix

Pain farine issue Label Rouge

Barre bretonne à partager

Yaourt aromatisé

Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

**** Menu végétarien ****

Courmentier (purée courgette et
pdt) au haché végétal


Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Assiette de fruits
Pain farine issue Label Rouge

VENDREDI

**** Dessert de printemps ****

Concombre en rondelles
et dés d'emmental
Radis roses
et beurre

 Pâtes bio, légumes bio et pois
cassés

Brownie
et crème fouettée
Pain farine issue Label Rouge

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



Issu de l'agriculture
biologique


Asnières (IMP Élémentaire menus végétariens)
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
au choix

Pain farine issue Label Rouge

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


MARDI

*** Vacances ***

Riz BIO, pois chiches, épinard BIO, graines de courge

Fromage blanc individuel sucré différemment :
Sucre de canne CE
Miel



Confiture d'abricots


 Fruit bio au choix
Pain farine issue Label Rouge

Baguette
Fromage frais Carré demi sel
Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances ***

 Salade coleslaw bio
 Pomelos bio



 Tajine de pois chiches et boulgour bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur chocolat
Pain farine issue Label Rouge

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

JEUDI

*** Vacances ***

  Parmentier bio (haché végétal bio et pdt fraîche lcl bio)
Salade verte

Carré
Bûche mélangé

Fruit frais au choix
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
Emincé d'endives et vinaigrette aux herbes et dés de fromage de chèvre

Pané de blé, graine, emmental, épinards

 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 local



Asnières (IMP Élémentaire menus végétariens)
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
 Endives bio et vinaigrette au basilic

 Croque'tofu fromage bio
 Haricots blancs coco bio sauce tomate



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

Baguette
Beurre doux
Fruit frais
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

 Sauce ratatouille bio et pois cassés
 Riz bio

Assiette de fromages
 Cantal aop
 Saint Nectaire aop


Fruit frais au choix
Pain farine issue Label Rouge

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

MERCREDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
Radis roses et beurre
et dés de mimolette


Nuggets de blé
 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
Petit fromage blanc aux fruits


 Fruit bio au choix
Pain farine issue Label Rouge

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


VENDREDI

*** Vacances ***

Pizza au fromage et emmental râpé

 Carmentier (lentilles vertes bio et purée de carotte)

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 (IMP Élémentaire menus végétariens)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Nuggets de blé
Epinards branches en béchamel
 Riz bio
Camembert
Pointe de brie
Pain farine issue Label Rouge
 Fruit bio
au choix



MARDI

Concombre en rondelles
vinaigrette à l'échalote
Radis roses
et beurre
Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
Petits pois et carottes
 Blé bio
Yaourt aromatisé
Yaourt nature
Pain farine issue Label Rouge

MERCREDI

Salade verte fraîche
et croûtons
et dés d'emmental
Vinaigrette à la ciboulette
Beignet stick mozzarella
et 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
 Endives bio
Dés de mimolette
Farfalles au pesto brocolis haricots
blanc
Cake à la cannelle
Pain farine issue Label Rouge

VENDREDI

***** Amuse-bouche : Dessert
végétal au lait de coco *****
Parmentier de lentilles corail
Bûche mélangé
Tomme blanche
 Fruit bio
au choix
Pain farine issue Label Rouge

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

Asnières (IMP Élémentaire menus végétariens)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Samoussa de légumes
Haricots verts
Boulgour


 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

 Fromage frais Carré frais bio

Assiette de fruits
Pain farine issue Label Rouge

**** Menu végétarien ****

Caotte râpées vinaigrette agrumes
Mâche et betteraves
et vinaigrette d'agrumes
et dés d'emmental

 Chili sin carne bio et riz bio

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

Menus de
Mai en
cours
d'impression

Menus de
Mai en
cours
d'impression

* : 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