



# LEGE CAP FERRET

## Menus du 04/02/2019 au 08/02/2019



# Menu de la semaine

### Lundi

Carottes à l'orange  
Pomelos et sucre

Jambon braisé

• Jambon de dinde  
Pommes de terre sautées

Saint Paulin  
Six de Savoie

Crème dessert à la vanille  
Crème dessert au caramel

### Mardi

Salade croquante de pommes et oranges

Emincé d'endives

Bolognaise de bœuf charolais  
Macaroni

Fromage blanc sucré différemment :

Sucre blanc  
Sucre roux  
Coulis de mangue

Fruit annuel

### Mercredi

Chou chinois  
vinaigrette à la ciboulette

Rôti veau au jus  
Haricots verts persillés

Riz

Coulommiers

Purée de pommes et bananes du chef

Madeleine  
Yaourt aromatisé  
Fruit frais

### Jeudi

\*\*\*La chandeleur\*\*\*

Salade verte et oignons frits

Chou rouge émincé

Blanquette de dinde  
Carottes

Emmental  
Tomme grise

Crêpe nature sucrée  
Pâte à tartiner

### Vendredi

Salade de betteraves  
Coeur de palmier  
Sauce fromage blanc aux herbes

Filet de hoki sauce au citron  
Ratatouille à la niçoise  
Boulgour

Mimolette  
Fromage des Pyrénées

Fruit de saison

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Label Rouge



Plat du chef



# LEGE CAPFERRET


## Menus du 11/02/2019 au 15/02/2019



# Menu de la semaine

### Lundi

Salade de pommes de terre  
Taboulé


 Sauté de boeuf sauce  
piquante  
Carottes  
Navets sautés

Gouda  
Fraidou

Fruit annuel

### Mardi

Oeuf dur  
Mayonnaise  
Sardine à l'huile


 Curry de légumes  
et pommes de terre

Yaourt aromatisé CAZAUBON  
Yaourt nature sucré

Fruit exotique

### Mercredi

Salade verte et maïs aux herbes  
Vinaigrette au cerfeuil

 Poulet rôti  
Petits pois mijotés

Edam

Riz au lait

Pain Pâte à tartiner  
Fruit frais

### Jeudi

\*\*\*Amuse-bouche: mélange  
3 céréales\*\*\*

Potage de légumes variés

Rôti de porc sauce dijonnaise  
\* Rôti de dinde

Lentilles mijotées

Carré  
Tomme blanche

Fruit de saison

### Vendredi

\*\*\*Tournoi des 6 nations\*\*\*

Dips de carotte, houmous  
betterave

Poisson pané frais  
Frites  
et cornet

Fromage blanc nature  
Marmelade d'oranges  
Vermicelles au chocolat

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Label Rouge



Plat végétarien



# LEGE CAPFERRET

## Menus du 18/02/2019 au 22/02/2019



### Vacances

# Menu de la semaine

## Lundi

Chou rouge  
 Sauté de porc aux petits oignons  
 \* Filet de hoki  
 Sémoule  
 Saint Nectaire  
 Purée de pommes et poires du chef

Gaufrette vanille  
 Fromage blanc sucré  
 Fruit frais

## Mardi

Potage de légumes variés  
 Emincé de dinde au paprika  
 Carottes  
 Riz  
 Fromage blanc sucré  
 Fruit annuel

Pain fromage  
 Compote

## Mercredi

Salade de céleri rave aux pommes  
 vinaigrette à l'échalote  
 Raclette  
 \* Jambon de dinde  
 Petit fromage frais aux fruits  
 Cocktail de fruits

Pain Chocolat tablette  
 Yaourt nature sucré

## Jeudi

Macédoine mayonnaise  
 Rôti boeuf au jus  
 Brocolis  
 Coquillettes  
 Tomme blanche  
 Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)

Pain Pâte de fruits  
 Fromage blanc sucré

## Vendredi

Pâté de campagne  
 \*betteraves  
 Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)  
 Emmental  
 Fruit de saison

Pain d'épices  
 Petit suisse  
 Fruit frais

inspirations  
 Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef





# LEGE CAPFERRET

## Menus du 25/02/2019 au 01/03/2019




### Vacances

# Menu de la semaine

## Lundi

Potage cultivateur

 Sauté de boeuf à la hongroise  
Haricots verts persillés  
Pommes noisettes

Brie

Fruit annuel

Pain Confiture  
Fromage blanc sucré

## Mardi

Crêpe au fromage

Filet de hoki sauce citron  
Légumes d'hiver au gratin  
(carottes, salsifis, pommes de terre)

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Pain fromage  
Compote


## Mercredi

\*\*\*Animation: Les pas pareilles\*\*\*

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

 Lasagnes du chef

 Munster

 Milkquik du chef

Pain miel  
Fruit frais


## Jeudi

Emincé d'endives aux croûtons  
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Rôti de porc\* jus aux oignons  
*Filet de lieu*

Riz

Saint Paulin

 Purée de pommes du chef

Pain Pâte de fruits  
Petit suisse

## Vendredi

Saucisson à l'ail  
\*pâté de volaille

Filet de colin sauce curry  
Boullgour aux petits légumes

Coulommiers

Fruit frais

Marbré  
Jus de fruits  
Clémentines

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Plat du chef