



LEGE CAPFERRET

Menus du 02/09/2019 au 06/09/2019



Menu de la semaine

Lundi




Menu de Bienvenue

Jus de pommes



Melon Charentais BIO

 Bifteak haché de bœuf au jus

Potatoes



Cantafras

Mousse au chocolat au lait

Mardi

Salade coleslaw
Salade verte et maïs



Sauté de veau BIO sauce
poivrade

Haricots verts



Brie
Coulommiers

Doghnut

Mercredi

Crêpe au fromage



Poulet rôti LBR



Gratin de courgettes BIO

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Goûter

Pain fromage
Compote

Jeudi



Concombres en rondelles BIO
Salade de tomates
Vinaigrette huile d'olive et citron



Chili végétarien

Riz

Emmenthal
Tomme grise



Purée de pommes
du chef

Vendredi

Salade de pâtes et mimolette
Salade de lentilles

Filet de lieu sauce vierge

Carottes

Fromage blanc sucré différemment
Sucre
Sucre roux
Confiture d'abricots



Fruit frais BIO

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



LEGE CAPFERRET

Menus du 09/09/2019 au 13/09/2019




Menu de la semaine

Lundi

Tranche de pastèque
Melon jaune



 Sauté de dinde LBR sauce
tomate



 Semoule BIO



Saint Nectaire
Saint Paulin

Ile flottante

Mardi

*** Amuse-bouche : purée de
pomme figue***

Salade de pommes de terre
Salade de haricots blancs



Poisson pané



Epinards branches à la crème

Petit suisse sucré
Petit suisse aromatisé



Fruit frais BIO

Mercredi



Tomate BIO mozzarella

Omelette sauce
basquaise

Farfallines

Fourme d'Ambert

Cocktail de fruits au sirop

Goûter

Pain au lait
Fromage blanc sucré
Fruit frais

Jeudi

Carottes râpées
Concombres et maïs
Vinaigrette gourmande à la
carotte



Rôti de veau LBR au jus
et oignons



Purée de courgette basilic et
olive



Fraidou
Mimolette



Fromage blanc BIO
façon tatin

Vendredi

Salade de betteraves
Macédoine mayonnaise



Filet de colin sauce marseillaise



Riz BIO



Edam
Tomme grise

Fruit exotique

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Label rouge



Plat du chef



LEGE CAP FERRET


Menus du 16/09/2019 au 20/09/2019



Menu de la semaine


Lundi

Melon charentais
Radis beurre


 Chipolatas grillées BIO
* Saucisse de volaille

Lentilles mijotées

Tomme grise
Emmenthal

 Crème dessert chocolat BIO
Flan nappé caramel BIO


Mardi

 Taboulé BIO à la menthe
Salade de riz BIO à la thaïlandaise

Courmentier de poisson


Salade verte

Fromage blanc sucré
Fromage frais de campagne

 Fruit de saison BIO

Mercredi

Concombres

 Sauté de bœuf BIO
sauce niçoise

 Haricots verts BIO


 Saint Nectaire AOP


Tarte Normande

Goûter
Pain confiture
Lait vanille

Jeudi


Œuf dur mayonnaise


 Couscous aux légumes
et boulettes de sarrazin

 Yaourt aromatisé BIO
Yaourt sucré BIO

 Fruit frais BIO

Vendredi

 Carottes râpées BIO
Tomates BIO
vinaigrette au basilic

 Filet de lieu sauce dieppoise
Pommes de terre BIO

Saint Paulin
Vache qui rit

Glace

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



LEGE CAPFERRET

Menus du 23/09/2019 au 27/09/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade iceberg et maïs
Tomate
Vinaigrette miel et moutarde



Nuggets de blé et
ketchup du chef



Duo de courgettes BIO
à la crème



Coulommiers BIO
Carré frais BIO

Crème dessert vanille
Crème dessert chocolat

Mardi

Penne au thon et pesto rouge
Salade de lentilles



Daube de bœuf BIO



Carottes BIO

Mimolette
Tomme grise

Fruit de saison

Mercredi



Brocolis BIO façon
mimosa



Escalope de dinde LBR
au paprika et persil

Ratatouille et semoule



Cantal AOP



Fruit frais BIO

Goûter

Rocher Coco
Yaourt nature sucré
Jus de pommes

Jeudi

*** Les Pas Pareilles ***



Concombres BIO
sauce fromage blanc
Salade coleslaw BIO



Rôti de porc BIO
* Rôti de dinde LBR



Haricots beurre

Petit moulé
Saint Bricet



Gâteau amande chocolat
framboise du chef

Vendredi

Saucisson sec
Pâté de campagne
* Galantine de volaille

Filet de merlu sauce basquaise



Pâtes BIO



Yaourt sucré BIO
Yaourt aromatisé BIO

Assiette de fruits d'automne

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Label rouge



Plat végétarien



LEGE CAPFERRET

Menus du 30/09/2019 au 04/10/2019



Menu de la semaine

Lundi

Betteraves
Macédoine



Colombo de porc BIO
* Sauté de dinde LBR

Pommes de terre rissolées



Yaourt aromatisé BIO
Yaourt nature sucré BIO

Fruit annuel

Mardi

*** Amuse bouche : bouchée
de légumes***



Salade verte BIO et oignons
frits
Concombres BIO



Samoussas de légumes



Pâtes BIO

Saint Paulin
Edam

Flan chocolat
Flan nappé caramel

Mercredi

Œuf dur mayonnaise



Rôti de veau BIO au
romarin

Haricots blancs sauce
tomate



Emmenthal BIO

Fruit exotique

Goûter
Pain chocolat tablette
Yaourt sucré

Jeudi

Salade de blé
Salade de pommes de terre
Vinaigrette au curry



Boulettes de bœuf BIO
charcutière



Carottes BIO



Fourme d'Ambert AOP
Brie AOP

Fruit de saison

Vendredi



Tomate BIO vinaigrette
aux herbes
Pomelos BIO au sucre

Poisson meunière



Epinards BIO béchamel
Riz BIO

Cantarrais
Cantadou

Cake nature

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Label rouge



Plat végétarien