

LEGE CAP FERRET Menus du 02/09/2019 au 06/09/2019

LÈGE CAP FERRET



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

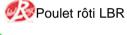


Brie Coulommiers

Doghnut

Mercredi

Crêpe au fromage





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 la cartine pas pareil







Plat végétarien



LEGE CAP FERRET Menus du 09/09/2019 au 13/09/2019





Lundi

Tranche de pastèque Melon jaune



Sauté de dinde LBR sauce tomate



Semoule BIO

Saint Nectaire Saint Paulin

lle flottante

Mardi

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

Salade de pommes de terre Salade de haricots blancs



Epinards branches à la crème

Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé



Fruit frais BIO

Mercredi

Tomate BIO mozzarella

ΑB

Omelette sauce basquaise

Farfallines

Fourme d'Ambert

Cocktail de fruits au sirop

Goûter

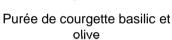
Pain au lait Fromage blanc sucré Fruit frais

Jeudi

Carottes râpées Concombres et maïs Vinaigrette gourmande à la carotte



Rôti de veau LBR au jus et oignons



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













LEGE CAP FERRET Menus du 16/09/2019 au 20/09/2019

LÈGE CAP FERRET



Lundi

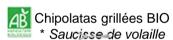
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Melon charentais Radis beurre



Lentilles mijotées

Tomme grise Emmenthal

Crème dessert chocolat BIO Flan nappé caramel BIO



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

Concombres



Sauté de bœuf BIO sauce niçoise



Haricots verts BIO



Saint Nectaire AOP

Tarte Normande

Goûter Pain confiture Lait vanille

Œuf dur mayonnaise



Couscous aux légumes et boulettes de sarrazin



Yaourt aromatisé BIO Yaourt sucré BIO



Fruit frais BIO

Carottes râpées BIO **Tomates BIO** vinaigrette au basilic

Filet de lieu sauce dieppoise Pommes de terre BIO



Glace

inspirations

la cartine pas parcil













LEGE CAP FERRET Menus du 23/09/2019 au 27/09/2019





Lundi

Salade iceberg et maïs Tomate Vinaigrette miel et moutarde



Nuggets de blé et ketchup du chef



Duo de courgettes BIO à Ja 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









Label rouge

la cartine pas pareille

Plat du chef



LEGE CAP FERRET Menus du 30/09/2019 au 04/10/2019

LÈGE CAP FERRET



Lundi

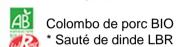
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves Macédoine



Pommes de terre rissolées



Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature sucré BIO

Fruit annuel

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

Salade verte BIO et oignons frits Concombres BIO



Samoussas de légumes



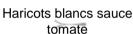
Pâtes BIO

Saint Paulin Edam

Flan chocolat Flan nappé caramel Œuf dur mayonnaise



Rôti de veau BIO au romarin





Emmenthal BIO

Fruit exotique

<u>Goûter</u>

Pain chocolat tablette Yaourt sucré Salade de blé
Salade de pemmes de terre
Vinaigrette au curry



Boulettes de bœuf BIO charcutière



AB Carottes BIO



Fourme d'Ambert AOP Brie AOP

Fruit de saison



Tomate BIO vinaigrette aux herbes Pomelos BIO au sucre

Poisson meunière



Epinards BIO béchamel Riz BIO

> Cantarrais Cantadou

Cake nature

inspirations









Label rouge

la cantine pas pareille

Plat du chef Label