



LEGE CAPFERRET


Menus du 04/11/2019 au 08/11/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de haricots rouges
Salade de lentilles

 Sauté de veau BIO sauce tomate et origan


Haricots beurre

Coulommiers
Carré


 Fruit frais BIO

Mardi

Salade de mâche et betteraves
Céleri rémoulade

 Bifteak haché de bœuf sauce crème champignons BIO

Bouquet de légumes

 Yaourt aromatisé BIO
Yaourt sucré BIO


Chou à la vanille

Mercredi

Velouté de potiron au cumin

 Poulet rôti LBR


 Frites BIO


 Saint Nectaire AOP

 Fruit frais BIO

Goûter
Pain confiture
Lait Vanille

Jeudi

 Chou blanc BIO
Salade d'automne BIO
(SV, pomme, croûtons, noix)
Vinaigrette échalote

 Couscous aux légumes
(semoule BIO)

Fraidou
Mimolette

Mousse au chocolat au lait
Mousse au chocolat noir



Vendredi

Radis beurre
Carottes râpées

Poisson pané citron

 Riz BIO

Tomme blanche
Brie

  Purée de pommes BIO
du chef

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



LEGE CAPFERRET

Menus du 11/11/2019 au 15/11/2019



Menu de la semaine

Lundi



Féié



Mardi



Betteraves BIO
Macédoine BIO



Sauté de porc BIO façon
cassoulet
** Sauté de volaille*

Haricots blancs

Cantadou
Vache qui rit

Fruit annuel

Mercredi



Pomelos au sucre



Rôti de bœuf au jus LBR

Haricots verts et
Boulgour



Cantal AOP



Crème dessert BIO
chocolat

Goûter

Muffin
Petit suisse
Fruit frais

Jeudi

Œuf dur mayonnaise
Œuf dur sauce cocktail



Pâtés au potiron et
carottes mozzarella



Yaourt nature sucré BIO
Yaourt aromatisé BIO



Fruit frais

Vendredi

***** Les pas pareille*****



Salade coleslaw BIO
Endives aux raisins BIO



Célerimentier de poisson



Camembert BIO
Coulommiers BIO



**Moelleux pomme figue
cannelle du chef**

inspirations
Sogeres

* Repas sans porc



Charolais



Label rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille



LEGE CAP FERRET

Menus du 18/11/2019 au 22/11/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de blé
Salade de pommes de terre et
Mimolette

Filet de merlu sauce bretonne

Bouquet de légumes

Fromage blanc sucré BIO
Sucre roux
Confiture de fraises

Fruit frais BIO

Mardi

*** Mission anti-gaspi***

Rillettes de sardines et pain
navette

Bolognaise de bœuf BIO
Ou
Sauce aux 3 fromages
(mater : uniquement bolognaise
de bœuf)

Pâtes BIO

Pont l'Evêque AOP
Fourme d'Ambert AOP

Assiette de fruits d'automne

Mercredi

Salade verte BIO
et oignons frits

Rôti de dinde LBR au jus et
oignons

Epinards en branche béchamel
et pommes de terre

Mimolette

Purée de pommes BIO
du chef

Goûter
Pain chocolat tablette
Petit suisse

Jeudi

Potage choisy du chef

Samoussa de légumes

Riz BIO aux petits légumes

Yaourt aromatisé BIO
Yaourt nature sucré BIO

Fruit de saison

Vendredi

Soja à l'asiatique
Chou rouge râpé
Vinaigrette au soja

Sauté de veau BIO sauce
diablotin

Semoule BIO

Edam
Tomme noire

Ile flottante

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



LEGE CAPFERRET

Menus du 25/11/2019 au 29/11/2019



Menu de la semaine

Lundi

Betteraves
Macédoine mayonnaise


 Escalope de volaille LBR au jus

 Coquillettes BIO

Saint Paulin
Tomme grise


 Fruit frais BIO

Mardi

 Céleri rémoulade BIO
Salade croquante BIO de
pommes et oranges

Poisson meunière

 Purée de courge butternut
BIO

 Pont l'Evêque AOP
Brie AOP

Crème dessert chocolat
Crème dessert vanille

Mercredi

Friand au fromage

  Omelette nature BIO

Ratatouille et semoule


Gouda


 Fruit frais BIO


Goûter
Sablés
Yaourt
Compote

Jeudi

Salade iceberg aux pommes
Endives aux noix
Vinaigrette cumin


 Tartiflette
(Pommes de terre BIO)
* Tartiflette de volaille


 Fromage blanc BIO
Fromage frais de campagne BIO

 Smoothie pomme
mandarine miel

Vendredi

*** Amuse bouche : potage de
potiron, maïs, dés de Mimolette ***

 Chou blanc BIO
aux raisins secs
Carottes râpées BIO

 Bœuf BIO façon
bourguignon

Brocolis et riz

Edam
Mimolette

Flan pâtissier

inspirations
Sogeres

* Repas sans porc

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien