

# LEGE CAP FERRET Menus du 04/11/2019 au 08/11/2019

LÈGE CAP FERRET



#### 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

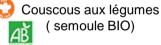
#### Goûter

Pain confiture Lait Vanille

#### Jeudi

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









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

la cantine pas parcil







Charolais

Plat végétarien



# **LEGE CAP FERRET** Menus du 11/11/2019 au 15/11/2019





# Lundi

#### Mardi

# Mercredi

#### Jeudi

#### Vendredi

Férié

ΑB

**Betteraves BIO** Macédoine BIO



Sauté de porc BIO façon cassoulet \* Sauté de volaille

Haricots blancs

Cantadou Vache qui rit

Fruit annuel



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

Œuf dur mayonnaise Œuf dur sauce cocktail



Pâtes au potiron et carottes mozzarella



Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO



Fruit frais

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



Salade coleslaw BIO Endives aux raisins BIO

Célerimentier de poisson



Camembert BIO Coulommiers BIO



Moelleux pomme figue cannelle du chef

inspirations la cartine pas pareille

\* Repas sans porc



Charolais



Label rouge





#### LEGE CAP FERRET Menus du 18/11/2019 au 22/11/2019

LÈGE CAP FERRET

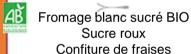


#### Lundi

Salade de blé Salade de pommes de terre et Mimolette

Filet de merlu sauce bretonne

Bouquet de légumes



ΑB

Fruit frais BIO

# Mardi

#### 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

lle flottante

#### \*\*\* 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



Charolais







inspirations

la cantine pas pareil



Plat du chef



#### **LEGE CAP FERRET** Menus du 25/11/2019 au 29/11/2019

LÈGE CAP FERRET



#### 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





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 facon bourguignon

Brocolis et riz

Edam Mimolette

Flan pâtissier

inspirations la cartine pas pareille

\* Repas sans porc



Charolais





