



# LEGE CAPFERRET

## Menus du 02/03/2020 au 06/03/2020



**Vacances**

# Menu de la semaine

**Lundi**

Salade coleslaw



Sauté de porc BIO à la provençale



Haricots verts BIO

Fromage blanc sucré

Gaufre

**Goûter**

Pain fromage  
Fruit frais

**Mardi**

Salade iceberg et croûtons



Couscous au poulet



Légumes couscous et semoule BIO



Saint Paulin BIO

Crème dessert chocolat

**Goûter**

Pompon  
Fromage blanc  
Fruit frais

**Mercredi**

Céleri rémoulade



Fajitas  
(haché végétal)



Riz BIO

Tomme grise



Purée de pommes du chef BIO

**Goûter**

Pain pâte à tartiner  
Yaourt

**Jeudi**



Potage légumes variés



Rôti de bœuf LBR



Torsades BIO à la tomate



Brie AOP



Fruit frais BIO

**Goûter**

Pain confiture  
Petit suisse

**Vendredi**

Salade de pommes de terre mimosa

Filet de colin sauce bretonne



Carottes BIO



Fruit frais BIO

**Goûter**

Roulé abricots  
Briquette de lait  
Jus de fruits (l)

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



# LEGE CAPFERRET

## Menus du 09/03/2020 au 13/03/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

Radis rose et beurre  
Endives et maïs



Omelette BIO  
G-râpé



Coquillettes BIO



Tomme blanche  
Brie

Flan chocolat  
Flan vanille

## Mardi

Macédoine mayonnaise  
Terrine de légumes



Cuisse de Poulet rôtie  
au paprika et persil LBR

Ratatouille et blé



Yaourt sucré BIO  
Yaourt aromatisé BIO



Fruit frais BIO

## Mercredi

Friand au fromage



Rôti de veau BIO

Petits pois à la française



Saint Nectaire AOP



Fruit frais BIO

### Goûter

Brioche  
Petit suisse  
Compote

## Jeudi



Mâche et betteraves BIO  
Chou rouge râpé BIO



Jambon blanc LBR  
\* Jambon de dinde



Purée de céleri



Fromage blanc BIO sucré  
différemment  
( sucre roux, confiture)

Moelleux chocolat

## Vendredi

### \*\*\* Les Pas Pareilles\*\*\*



Carottes râpées BIO  
Salade verte BIO et maïs  
Vinaigrette au miel



Filet de merlu sauce armoricaine



Riz BIO

Rondele nature  
Vache qui rit



Purée de pomme pruneaux  
du chef

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Label rouge



Plat du chef



# LEGE CAPFERRET

## Menus du 16/03/2020 au 20/03/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

Salade de pommes de terre  
Salade de haricots blancs



Bœuf tomat'olive BIO

Légumes façon maillot  
( petits pois, carotte, haricots verts)

Gouda  
Tomme grise



Fruit frais BIO

## Mardi

Radis beurre  
Pomelos au sucre



Chipolatas BIO  
Saucisse de volaille

Lentilles



Brie BIO  
Pavé ½ sel

Liégeois chocolat

## Mercredi



Macédoine BIO mayonnaise



Œufs à la coque

Frites



Cantal



Fruit frais BIO

### Goûter

Pain chocolat au lait tablette  
Yaourt

## Jeudi

\*\*\* A l'écoute de ma planète \*\*\*

Houmous de carotte tortilla



Couscous de poulet  
printanier



Vache qui Rit BIO



Assiette de fruits  
Frais BIO

## Vendredi

Salade, maïs, haricots mungo  
Emincé d'endives

Filet de poisson meunière



Haricots verts à l'ail BIO



Yaourt sucré BIO  
Yaourt aromatisé BIO



Brownie mexicain du chef

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



# LEGE CAPFERRET

## Menus du 23/03/2020 au 27/03/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

Salade de blé  
Salade de pommes de terre



Cordon bleu de volaille



Epinards en branche béchamel



Fromage blanc sucré BIO



Fruit frais BIO

## Mardi



Salade verte BIO aux noix  
Salade verte BIO et croûtons  
Vinaigrette échalote



Hachis parmentier BIO  
végétal



Cantal AOP  
Saint Paulin

Mousse au chocolat au lait

## Mercredi



Salade coleslaw BIO



Sauté de porc BIO  
façon fermière  
\* Sauté de dinde

Courgettes en gratin



Coulommiers

Muffin vanille aux  
pépites de chocolat

### Goûter

Barre de céréales  
Petit suisse  
Fruit frais

## Jeudi

Potage de légumes variés



Rôti de veau BIO

Frites



Yaourt nature sucré BIO  
Yaourt aromatisé BIO



Fruit frais

## Vendredi

\*\*\* Amuse-bouche : cake aux  
pralines roses\*\*\*



Carottes râpées BIO  
Céleri rémoulade BIO



Filet de lieu sauce niçoise



Haricots verts BIO  
et blé



Petit cotentin  
Fraidou



Purée de pommes du chef

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



# LEGE CAPFERRET

## Menus du 30/03/2020 au 03/04/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

Salade iceberg et noix  
Emincé d'endives

Nuggets de volaille



Ratatouille BIO  
pâtes BIO



Cantafrais  
Cantadou

Flan vanille  
Flan chocolat

## Mardi

Salade de lentilles  
Salade de haricots rouges façon  
brésilienne ( ananas, jambon dinde,  
maïs, tomate)



Bœuf BIO façon  
bourguignon



Carottes BIO

Petit suisse aux fruits  
Petit suisse sucré

Fruit exotique

## Mercredi

Saucisson à l'ail  
• Galantine de volaille  
Filet de colin sauce bercy



Gratin de chou fleur  
et brocolis BIO et  
pommes de terre



Edam BIO

Fruit frais

### Goûter

Pain beurre chocolat poudre  
Yaourt

## Jeudi

### \*\*\* Mission anti-gaspi\*\*\*



Taboulé BIO



Fondant au fromage  
de brebis



Salade verte BIO

Fromage blanc fraise  
et pistache

## Vendredi



Betteraves BIO  
Haricots verts échalote BIO



Poulet rôti LBR au paprika  
et persil

Purée



Camembert  
Brie AOP



Fruit frais BIO

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien