


LEGE CAP FERRET
Menus du 14/12/2020 au 18/12/2020



Menu de la semaine

Lundi

Taboulé
Salade de blé
aux petits légumes

 Blanquette de volaille
LBR


 Carottes BIO et salsifis

Edam
Gouda


 Fruit frais BIO



Mardi

Chou rouge
Champignons au persil
Vinaigrette fromage blanc


 Crispidor à l'emmental


Ratatouille
et Coquillettes BIO 

 Brie AOP
Tomme blanche

  Purée de pommes
du chef BIO

Mercredi

 Mâche et betteraves BIO
Vinaigrette d'agrumes à la cannelle

 Rôti de veau BIO au jus

Gratin de chou-fleur

Pont l'Evêque

Riz au lait

Père Noël chocolat

Goûter

Roulé abricot
Jus d'orange et jus de pommes
(litres)
Clémentines

Jeudi


*** Repas de Noël ***

*Rillettes de saumon et
pain nordique*

*Aiguillettes de poulet
vallée d'Auge*

Pom'pin

Fromage


 *Gâteau du chef au chocolat
vermicelle multicolore et chantilly*

Père Noël chocolat

Vendredi

Macédoine mayonnaise
Haricots verts et maïs

Filet de merlu sauce
bretonne

 Purée de pommes
de terre BIO

Petit suisse aromatisé
Petit suisse sucré

 Fruit frais BIO

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Plat du chef

Plat végétarien

Label rouge




LEGE CAP FERRET
Menus du 21/12/2020 au 25/12/2020
Vacances



Menu de la semaine

Lundi


 Soupe à la normande



 Poulet rôti LBR

Blettes sauce béchamel



 Carré frais BIO



 Fruit frais BIO

Goûter

Pain miel
Fromage blanc

Mardi

 Céleri rémoulade BIO



 Gratin de pâtes BIO



Mimolette



Cocktail de fruits

Goûter

Madeleine
Yaourt
Compote de poires

Mercredi

 Endives BIO aux croûtons



Filet de lieu sauce dieppoise
(à base de crustacés)



Haricots verts BIO

 Cantal AOP



Tarte au flan



Goûter

Pain chocolat tablette
Fruit frais

Jeudi


Salade iceberg et maïs
Vinaigrette aux herbes



Raclette*
*Jambon de dinde

garnie

 Yaourt nature sucré BIO

 Purée de pommes BIO
du chef

Goûter

Pain confiture
Fruit frais (banane)

Vendredi

Férié

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge




LEGE CAP FERRET
Menus du 28/12/2020 au 31/12/2020
Vacances



Menu de la semaine

Lundi

Potage de légumes variés

 Sauté de porc LBR
aux poires
* Sauté de dinde

Brocolis


 Fromage blanc sucré BIO

 Fruit frais BIO

Goûter
Pain fromage
Compote cassis

Mardi

 Carottes râpées BIO

 Boulettes de bœuf BIO
sauce aux olives


Purée de céleri

Emmenthal

Ananas au sirop

Goûter
Pain chocolat tablette
Petit suisse

Mercredi

 Salade verte BIO
et maïs sauce crème

Filet colin meunière


Ratatouille et riz BIO


Mimolette

Flan nappé caramel

Goûter
Gaufrette vanille
Yaourt aro
Fruit frais

Jeudi

 Betteraves BIO
sauce Voronoff

 Rôti de dinde LBR au jus

Gratin dauphinois

 Camembert BIO

Brownie

Goûter
Palmito
Clémentines
Jus d'oranges et jus de pommes (litres)

Vendredi

Férié

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge