

LEGE CAP FERRET Menus du 03/05/2021 au 07/05/2021





Lundi

Macédoine mayonnaise



Boulettes de bœuf BIO sauce charcutière

Purée de brocolis

Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits



Fruit frais

Mardi

Salade de tomates et basilic >-



Omelette BIO

Riz et épinards



Purée de pommes du chef BIO





Mercredi

Salade de blé



Braisé de dinde LBR à la dijonnaise

Haricots plats



Yaourt aromatisé BIO



Fruit frais BIO

Goûters

Pain fromage Jus de fruits

Jeudi

Radis roses et beurre

Filet de merlu sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)



Carottes BIO



Coulommiers BIO Brie BIO >---

Tarte au flan

Vendredi

Concombre en cubes Sauce fromage blanc aux herbes



Rôti de porc * Rôti de dinde



Haricots blancs BIO à la tomate

> Saint Paulin Emmental

Flan vanille nappé caramel Flan chocolat













LEGE CAP FERRET Menus du 10/05/2021 au 14/05/2021





Lundi



Œuf dur BIO Mayonnaise



Carmentier végétarien (Haché végétal)



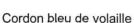
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré



Fruit frais BIO

Mardi

Salade de betteraves BIO Sauce façon Voronoff





Pâtes BIO

Cantafrais Cantadou ail et fines herbes

Fruit frais

Mercredi



Pastèque BIO



Jambon blanc * Jambon de dinde



Petits pois mijotés BIO



Tomme grise

Eclair parfum chocolat

Goûters

Madeleine Fruit frais Petit suisse sucré

Jeudi

Vendredi

Férié

Fermé

> -

>--

inspirations la cartine pas parcill







Plat végétarien

Label rouge



LEGE CAP FERRET Menus du 17/05/2021 au 21/05/2021





Lundi

Tomate et maïs Vinaigrette au soja



Bolognaise végétale



AB Pâtes BIO

Cœur de Dame Tomme Noire >---



Crème dessert chocolat BIO Crème dessert vanille BIO

Mardi

Radis beurre



Rôti de dinde LBR sauce cheese'mental

>---



Chou fleur persillé BIO

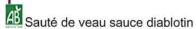


Yaourt sucré Yaourt aromatisé

Donuts

Mercredi

Croquant de concombre à la crème de paprika





Purée de pommes de terre BIO



Pont l'Evêque AOP



Purée de pommes du chef



Goûters

Brioche Yaourt sucré Fruit frais

Jeudi

Amuse-bouche: Fève



Taboulé BIO



Chipolatas * Saucisse de volaille

Haricots verts

Petit Cotentin Fraidou

Assiette de fruits (fraises et banane)

Vendredi

Crêpe au fromage



Emincé de saumon à l'oseille



Carottes BIO

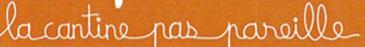
Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature sucré





Fruit frais BIO

inspirations















Label rouge

LEGE CAP FERRET Menus du 24/05/2021 au 28/05/2021





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

*** Les pas pareilles ***

Carottes râpées BIO

Penne semi complètes

Sauce lentilles corail et maïs

Vendredi

Betteraves BIO

Saucisson à l'ail * Galantine de volaille

Escalope de dinde sauce forestière

Purée d'épinards



AB

Saint Paulin Saint Nectaire

Liégeois chocolat



Melon jaune BIO

>-

Poisson meunière citron



AB Brocolis en persillade BIO

Saint Morêt Vache qui Rit >--

Gâteau au fromage blanc du chef

Férié

>- --

AB Sauté de bœuf marengo

Frites > --

Yaourt sucré Yaourt aromatisé

>--

Fruit frais



Brie BIO



Fruit frais BIO

Goûters

Pain confiture Fromage blanc aromatisé

inspirations









Charolais

Plat végétarien

la cartine pas pareille



LEGE CAP FERRET Menus du 31/05/2021 au 04/06/2021





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Concombre en cubes



Sauté de porc BIO facon cervoise * Sauté de dinde

Pommes vapeur



Edam



Fruit frais BIO





Beignets de mozzarella



Riz BIO sauce tomate

Petit Cotentin Rondelé ail et fines herbes

Glace

Salade de lentilles



Rôti de bœuf

Haricots beurre au persil



Camembert



Fruit frais



Gâteau fourré abricot Petit suisse Jus de fruits

Salade de tomates BIO



Poulet rôti

Ratatouille à la niçoise et blé BIO

Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé

Marbré chocolat

Salade verte

Brandade de poisson (purée BIO)

Saint Nectaire AOP Mimolette

Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel

inspirations

la cartine pas pareil







Label rouge



Plat végétarien