



# LEGE CAPFERRET

## Menus du 01/11/2021 au 05/11/2021



**Vacances**

# Menu de la semaine

**Lundi**



**Férié**



**Mardi**



Betteraves BIO



Sauté de bœuf BIO  
sauce stroganoff



Purée



Fraidou

Fruit frais

**Goûter**

Pain chocolat tablette  
Lait vanille

**Mercredi**

Feuilleté au fromage



Poulet rôti LBR

Chou fleur braisé



Fromage blanc BIO sucré



Fruit frais BIO

**Goûter**

Gâteau fourré abricot  
Compote  
Yaourt aromatisé

**Jeudi**

\*\*\* Les pas pareilles\*\*\*



Céleri rémoulade BIO



Omelette BIO

Ratatouille et pâtes



Cantal AOP

Lacté vanille nappé caramel

**Goûter**

Barre de céréales  
Fruit frais  
Petit suisse

**Vendredi**



Carottes râpées BIO  
Vinaigrette cumin  
et coriandre



Sauté de saumon sauce citron



Epinards BIO béchamel

Tomme blanche

Eclair chocolat

**Goûter**

Barre bretonne  
Jus d'orange et jus de pommes  
(litres)  
Fruit frais

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Plat végétarien



Plat du chef



Label rouge



# LEGE CAPFERRET

## Menus du 08/11/2021 au 12/11/2021



# Menu de la semaine

## Lundi

Salade iceberg et oignons frits  
Vinaigrette balsamique



Braisé de dinde LBR  
Vallée d'Auge



Riz BIO

Cantadou  
Cantafrais



Crème dessert vanille BIO  
Crème chocolat BIO

## Mardi

**Les pas pareilles\*\*\***  
**Salade d'édamame semoule**  
**carotte sauce abricot sec**



Beignets de mozzarella



Haricots verts BIO



Saint Nectaire AOP  
Saint Paulin



Fruit frais BIO

## Mercredi



Potage de légumes variés

Raclette

\* Jambon de dinde



Yaourt aromatisé BIO



Fruit frais BIO

**Goûter**

Sablés  
Petit suisse  
Compote

## Jeudi



**Férié**



## Vendredi

Endives  
et croûtons



Filet de merlu  
sauce curry



Carottes BIO  
braisées



Camembert  
Brie



Quatre quarts BIO

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Label rouge



Plat du chef



Plat végétarien



# LEGE CAPFERRET

## Menus du 15/11/2021 au 19/11/2021



# Menu de la semaine

## Lundi

Houmous



Omelette au fromage

Haricots plats

 Fromage blanc sucré BIO

 Fruit frais BIO

## Mardi

\*\*\* la fête foraine \*\*\*



Carottes râpées BIO  
vinaigrette huile d'olive citron et  
crumble salé

Hot dog

- Saucisse de volaille
- (mater : pas de pain hot dog)

Potatoes



Vache qui rit BIO



Milk shake vanille

## Mercredi

Pomelos au sucre



Rôti de bœuf BIO au jus et  
oignons



Purée de courge  
butternut BIO

Tomme blanche



5/4 aux pommes du chef

Goûter

Pain chocolat tablette  
Fruit frais

## Jeudi



Potage de légumes variés

Filet de poisson sauce niçoise



Pâtes BIO

Petit fromage frais sucré  
Petit fromage frais aux fruits



Fruit frais BIO

## Vendredi

Œuf dur mayonnaise



Rôti de porc BIO au jus  
\* Rôti de dinde



Lentilles BIO  
mijotées

Gouda  
Tomme grise

Assiette de fruits  
**Figue et banane**

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge



# LEGE CAPFERRET

## Menus du 22/11/2021 au 26/11/2021



# Menu de la semaine

## Lundi

Carottes râpées  
aux raisins secs  
Vinaigrette basilic



Blanquette de veau BIO



Riz BIO

Saint Morêt  
Fraidou

Crème dessert vanille  
Crème dessert caramel

## Mardi

Salami cornichons  
\* Galantine de volaille

Bolognaise de canard



Penne rigate BIO



Pont l'Evêque AOP  
Bûche de chèvre



Fruit frais BIO

## Mercredi

Acras de morue



Escalope de dinde LBR  
sauce barbecue

Haricots beurre



Yaourt aromatisé BIO



Fruit frais BIO

### Goûter

Petits beurre  
Fruit frais  
Petit suisse

## Jeudi

\*\*\* Amuse bouche : purée de  
pomme à la fleur d'oranger\*\*\*



Velouté de potiron du chef



Gratin de pommes de terre,  
patate douce et mozzarella



Camembert BIO  
Coulommiers BIO



Fruit frais BIO

## Vendredi



Céleri rémoulade BIO

Colin d'Alaska pané

Purée de choux de Bruxelles



Edam BIO  
Saint Paulin BIO



Croque en blanc aux mille fleurs  
(fromage blanc, miel, vanille, crème  
anglaise, lait, riz soufflé)

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge



# LEGE CAPFERRET

## Menus du 29/11/2021 au 03/12/2021



# Menu de la semaine

## Lundi

Salade iceberg et maïs

Cordon bleu

Ratatouille et  
boulgour BIO

Vache qui Rit BIO  
Carré frais BIO

Liégeois vanille

## Mardi

Chou chinois BIO

Paella de la mer  
( riz BIO)

Emmenthal  
Tomme noire

Cocktail de fruits  
Pêche au sirop

## Mercredi

Salade de pommes de terre et  
Mimolette

Rôti de bœuf BIO

Petits pois

Fromage blanc BIO

Assiette de fruits d'hiver  
( orange et kiwi)

**Goûter**  
Pain fromage  
Compote

## Jeudi

\*\*\* les pas pareilles\*\*\*

Salade coleslaw BIO

Sauté de dinde LBR  
au thym

Epinards BIO béchamel

Tomme blanche  
Camembert

Cake au chocolat du chef  
courge et noisette

## Vendredi

Potage de légumes  
du chef

Raviolis BIO de  
légumes

Yaourt BIO aromatisé  
Yaourt BIO sucré

Fruit frais

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge