



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