



LEGE CAP FERRET

Menus du 06/12/2021 au 10/12/2021



Menu de la semaine

Lundi



Betteraves BIO



Sauté de bœuf BIO
sauce stroganoff

Haricots beurre et pommes de
terre



Yaourt aromatisé
Yaourt sucré

Fruit frais

Mardi



Chou rouge BIO



Boulettes de mouton à l'orientale



Légumes couscous et
semoule BIO



Croûte noire
Saint Nectaire AOP

Lacté saveur vanille
nappé caramel
Lacté saveur chocolat

Mercredi



Potage cultivateur du chef



Œufs à la coque

Frites



Coulommiers BIO



Fruit frais BIO

Goûter

Petits beurre
Jus de fruits
Yaourt aromatisé

Jeudi

*** Amuse-bouche
Cranberrie***



Carottes râpées BIO



Filet de colin sauce huile d'olive
et citron



Chou fleur AGB et
en gratin
Et riz



Tomme blanche
Brie

Tarte au flan

Vendredi

Endive aux pommes



Rôti de dinde LBR au jus



Lentilles BIO



Vache qui rit BIO
Carré frais BIO



Purée de pommes
du chef

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Plat végétarien



Plat du chef



Label rouge



LEGE CAP FERRET

Menus du 13/12/2021 au 17/12/2021



Menu de la semaine

Lundi

 Céleri BIO rémoulade

 Beignets de mozzarella

 Pâtes BIO

Fromage blanc sucré
Fromage blanc aromatisé

Pêche au sirop
Abricot au sirop

Mardi

Crêpe au fromage

 Jambon blanc LBR
* Jambon de dinde

Navets et carottes

 Yaourt aromatisé BIO
Yaourt sucré BIO

 Fruit frais BIO

Mercredi

Pomelos au sucre

 Rôti de veau BIO au jus

 Poêlée de légumes BIO

Mimolette

Riz au lait

Goûter
Pain pâte à tartiner
Fruit frais

Jeudi

 *** Repas de Noël*** 

Pâté en croûte

*Sauté de pintade sauce
aux marrons*

*Mini gaufres de pommes de
terre et carottes*

Fromage

 *Cake du chef au chocolat
et crème anglaise*

Chocolats de Noël

Vendredi

 Œuf dur BIO sauce cocktail

Poisson meunière citron

Purée de haricots verts

 Cantal AOP
Tomme noire

 Fruit frais BIO

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Label rouge



Plat du chef



Plat végétarien



LEGE CAP FERRET

Menus du 20/12/2021 au 24/12/2021



Vacances

Menu de la semaine

Lundi



Emincé de chou blanc BIO
Sauce fromage blanc



Sauté de porc façon cervoise
* Sauté de volaille



Crumble de carotte potiron



Brie AOP

Gaufre au sucre

Goûter

Pain confiture
Fruit frais

Mardi



Taboulé BIO



Poulet rôti LBR



Haricots verts persillés



Petit Cotentin



Fruit frais BIO

Goûter

Barre de céréales
Fromage blanc
Jus de fruits

Mercredi

Endive



Filet de poisson sauce
dieppoise



Pâtes BIO



Vache qui Rit BIO



Purée de pommes
du chef

Goûter

Pain chocolat tablette
Lait fraise

Jeudi



Potage de légumes variés



Tartiflette
* Dés de volaille



Yaourt sucré BIO



Fruit frais BIO

Goûter

Pain fromage
Compote

Vendredi

Salade iceberg et oignons frits
Vinaigrette aux herbes



Nuggets de blé



Lentilles BIO
mijotées



Gouda BIO

Mousse au chocolat

Goûter

Madeleine
Petit suisse
Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge



LEGE CAP FERRET

Menus du 27/12/2021 au 31/12/2021



Vacances

Menu de la semaine

Lundi



Betteraves BIO



Poisson pané citron



Haricots beurre et
pommes de terre persillés



Petit moulé



Fruit frais BIO

Goûter

Brioche
Lait chocolat
Compote

Mardi



Chou rouge BIO



Chipolatas BIO
* Saucisse de volaille



Purée

Emmenthal

Lacté vanille

Goûter

Pain beurre chocolat poudre
Fruit frais

Mercredi



Riz BIO



Yaourt sucré BIO

Fruit frais

Goûter

Pain fromage
Compote

Saucisson à l'ail
* Galantine de volaille



 Emincé de dinde au caramel

Jeudi

Potage tomate



Fondant du chef
au potiron épicé



Gouda BIO



Fruit frais BIO

Goûter

Pain miel
Jus de fruits

Vendredi



Carottes râpées BIO



Rôti de veau BIO
Ketchup du chef



Frites

Tomme blanche



Brownie

Goûter

Roulé
Jus d'orange et jus de pommes
Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Label rouge