



LEGE CAP FERRET

Menus du 03/01/2022 au 07/01/2022



Menu de la semaine

Lundi



Betteraves BIO



Boulettes de bœuf BIO
sauce charcutière

Frites



Carré

Fruit frais

Mardi



Carottes râpées BIO



Beignets de mozzarella



Purée de potiron



Vache qui rit BIO

Lacté saveur chocolat

Mercredi

Pomelos au sucre



Tajine de volaille LBR
sauce poire miel cumin
et cannelle



Boulgour BIO



Edam BIO

Pêche au sirop

Goûter

Petits beurre
Jus de fruits
Yaourt aromatisé

Jeudi



Salade iceberg et oignons frits
Vinaigrette échalote



Rôti de veau BIO au jus



Chou fleur AGB et
en gratin



Petit fromage frais sucré

Galette

Vendredi

Saucisson sec cornichons
* Galantine de volaille



Filet de colin sauce tomate



Coquillettes BIO



Gouda BIO



Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Plat végétarien



Préparé en cuisine



Label rouge



LEGE CAP FERRET

Menus du 10/01/2022 au 14/01/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Céleri BIO rémoulade

 Bœuf bourguignon BIO

Pommés de terre

Camembert

Mousse au chocolat

Mardi

Brocolis et maïs vinaigrette sauce fromage blanc

Emincé de saumon sauce citron

 Semoule BIO

Yaourt aromatisé

 Fruit frais BIO

Mercredi

 Potage de légumes variés

 Omelette BIO

 Purée d'épinards BIO

 Cantal AOP

Fruit frais

Goûter
Pain pâte à tartiner
Petit suisse

Jeudi

 Chou bicolore BIO

 Jambon blanc LBR
* Jambon de dinde

 Petits pois mijotés BIO

Petit Cotentin

 Clafoutis du chef aux poires

Vendredi

 Carottes râpées BIO

 Boulettes végétales sauce tomate

 Riz BIO

Bûche de laits mélangés

Cocktail de fruits

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Label rouge



Préparé en cuisine



Plat végétarien



Préparé en cuisine



LEGE CAP FERRET

Menus du 17/01/2022 au 21/01/2022



Menu de la semaine

Lundi

-  Salade de lentilles BIO
-  Nuggets de blé
-  Haricots verts BIO persillés
- Petit fromage frais aux fruits
- Fruit frais

Mardi

- Endives aux noix
- Bolognaise de canard
-  Pâtes BIO
- Saint Bricet
-  Purée de pommes BIO du chef

Mercredi

-  Macédoine mayonnaise
-  Rôti de bœuf BIO
- Potatoes
-  Brie AOP
-  Fruit frais BIO
- Goûter**
- Gâteau fourré fraise
- Fromage blanc
- Compote

Jeudi

- *** Amuse bouche : marmelade d'orange*****
- Salade iceberg et croûtons
-  Sauté de porc BIO au curry
* Sauté de dinde
- Carottes
-  Yaourt sucré BIO
- Beignet aux pommes

Vendredi

-  Potage de légumes variés
- Potimenter de poisson (purée de potiron)
- Salade verte
-  Saint Paulin BIO
-  Fruit frais BIO

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Préparé en cuisine



Plat végétarien



Label rouge



Préparé en cuisine



LEGE CAP FERRET

Menus du 24/01/2022 au 28/01/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Salade coleslaw BIO

 Poulet LBR sauce aux 4 épices

Haricots beurre

Saint Nectaire AOP

 Cake BIO

Mardi

 Betteraves BIO

Poisson pané citron

 Epinards BIO béchamel et pommes de terre

Tomme blanche

Fruit frais

Mercredi

Salade florida

 Chipolatas BIO
* Saucisse de volaille

 Lentilles BIO

Fromage blanc sucré

Poire au sirop

Goûter
Pain fromage
Fruit frais

Jeudi

*** Les pas pareilles ***

Céleri aux pommes

 **Blanquette de veau BIO à la vanille**

 Riz BIO

Saint Morêt

 Purée de pommes du chef

Vendredi

 Potage de légumes variés

 Gratin de pommes de terre façon raclette

 Yaourt aromatisé BIO

 Fruit frais BIO

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Préparé en cuisine



Plat végétarien



Label rouge



Préparé en cuisine



LEGE CAP FERRET

Menus du 31/01/2022 au 04/02/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Chou chinois
Vinaigrette au miel

 Boulettes de bœuf BIO
sauce tomate

 Purée BIO

Coulommiers

Liégeois chocolat

Mardi

Salade de pommes de terre

Filet de poisson sauce
marseillaise

Carottes

 Fromage blanc sucré BIO

 Fruit frais BIO

Mercredi

 Velouté de potiron du chef

 Jambon blanc LBR
* Jambon de dinde

 Pâtes BIO

 Gouda BIO

Assiette de fruits d'hiver
Ananas et orange

Goûter
Madeleine
Jus de fruits
Petit suisse

Jeudi

Endives aux croûtons

 Sauté de bœuf BIO
sauce poivrade

 Haricots verts BIO
persillés

 Saint Nectaire AOP

Crêpe sucrée

Vendredi

 Taboulé BIO

 Nuggets de fromage

 Epinards BIO béchamel

Yaourt aromatisé

Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Préparé en cuisine



Plat végétarien



Label rouge