






Menu de la semaine

Lundi

Salade iceberg et oignons frits
Vinaigrette huile d'olive et citron


  Sauté de porc BIO
sauce paprika
* Sauté de volaille


 Chou fleur BIO

Tomme blanche

Gaufre nappée chocolat

Mardi

 Salade de lentilles BIO

 Rôti de dinde LBR sauce
dijonnaise

Haricots beurre


 Fromage fondu
rondelé BIO


Fruit frais

Mercredi

Crêpe au fromage

Poisson meunière citron

 Courgettes BIO
à la provençale


 Yaourt aromatisé BIO

Fruit frais

Goûter
Pain fromage
Compote

Jeudi

 Carottes râpées BIO


 Omelette
Pommes de terre et ratatouille

 Gouda-BIO

Flan nappé caramel

Vendredi

*** Amuse bouche : Tomme
catalane***

 Potage de légumes variés
du chef

Filet de colin sauce niçoise

 Semoule BIO

Petit fromage frais sucré

 Fruit frais BIO

inspirations
Sogeres

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

la cantine pas pareille



Charolais



Elaboré en cuisine



Plat végétarien



Label rouge



LEGE CAPFERRET

Menus du 14/02/2022 au 18/02/2022

Vacances



Menu de la semaine

Lundi

Macédoine mayonnaise



Bolognaise végétale



Pâtes semi complètes BIO

Fromage blanc sucré



Fruit frais BIO

Goûter

Pain fromage
Compote

Mardi

Pomelos au sucre

Filet de lieu sauce curry



Blé BIO

Cheddar



Crème dessert BIO saveur
chocolat

Goûter

Roulé framboise
Fruit frais
Lait fraise

Mercredi



Potage de pois cassés
du chef



Rôti de veau BIO au jus



Carottes BIO



Pont l'Evêque AOP

Fruit frais

Goûter

Pain chocolat tablette
Lacté saveur vanille

Jeudi

Tartine chèvre poivrons

Escalope viennoise

Navets sautés et
pommes de terre



Fromage fondu
Vache qui rit BIO



Fruit frais BIO

Goûter

Barre de céréales
Jus de fruits
Petit suisse

Vendredi



Céleri rémoulade BIO

Brocolimentier de poisson
(purée de brocolis)



Saint Paulin BIO

Tarte Normande

Goûter

Fruit frais
Pain confiture

inspirations
Sogeres

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs



Charolais



Elaboré en cuisine



Plat végétarien



Label rouge

la cantine pas pareille



LEGE CAPFERRET

Menus du 21/02/2022 au 25/02/2022

Vacances



Menu de la semaine

Lundi



Salade coleslaw BIO



Sauté de bœuf BIO
sauce miroton
(oignons, tomate)

Haricots beurre

Fromage blanc sucré différemment
Sucre de canne
Coulis de mangue

Barre bretonne

Goûter

Pain fromage
Fruit frais

Mardi



Betteraves BIO



Crousti au fromage

Courgettes et
riz BIO



Yaourt aromatisé

Fruit frais

Goûter

Gâteau fourré abricot
Compote
Petit suisse

Mercredi

Endives aux pommes



Poulet rôti LBR

Frites



Edam BIO



Crème dessert BIO saveur
vanille

Goûter

Pain chocolat tablette
Fruit frais

Jeudi



Potage de légumes
variés



Rôti de porc BIO au jus
* Rôti de dinde



Lentilles BIO
mijotées

Tomme blanche

Fruit frais

Goûter

Pain au lait
Jus de fruits
Fromage blanc

Vendredi

Radis beurre



Carottes BIO



Fromage fondu Rondelé BIO



Gâteau au maïs
du chef

Goûter

Brioche
Jus de fruits
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs



Charolais



Elaboré en cuisine



Plat végétarien



Label rouge

la cantine pas pareille



LEGE CAPFERRET

Menus du 28/02/2022 au 04/03/2022




Menu de la semaine

Lundi

Taboulé



Cordon bleu de volaille
(dinde )



Haricots verts persillés



Yaourt aromatisé BIO



Fruit frais BIO

Mardi

Macédoine
mayonnaise



Pâtes BIO
Sauce fromagère

Petit fromage frais sucré



Fruit frais BIO

Mercredi

Radis beurre



Merlu sauce normande

Purée Dubarry



Fromage blanc BIO
sucré



Quatre quarts BIO

Goûter

Pain fromage
Fruit frais

Jeudi

*** Les pas pareilles ***



Salade verte BIO aux noix



Sauté de bœuf BIO
à l'orientale

Pommes vapeur



Cantal AOP



Purée de poires panais

Vendredi

Salade coleslaw



Rôti de porc BIO sauce
aux pruneaux
* Rôti de dinde



Riz BIO

Fromage fondu Petit Cotentin

Mousse au chocolat

inspirations
Sogeres

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs



Charolais



Elaboré en cuisine



Plat végétarien



Label rouge

la cantine pas pareille