



LEGE CAPFERRET

Menus du 06/06/2022 au 10/06/2022



Menu de la semaine

Lundi



Férial



Mardi



Tomate BIO



Omelette



Frites



Fromage fondu
Vache qui Rit BIO

Crème dessert chocolat

Mercredi

Radis beurre

Merlu sauce fines herbes



courgettes BIO



Camembert BIO

Gaufre

Goûter

Pain pâte à tartiner
Fruit frais

Jeudi



Salade verte BIO et maïs

Carbonara



Pâtes BIO

Tomme grise



Purée de pommes
parfumée à la vanille

Vendredi

Salade de pommes de terre



Bœuf tomat'olive BIO



Haricots beurre



Edam BIO



Fruit frais

inspirations
Sogeres

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs



Agriculture biologique

Plat végétarien

Cuisiné par nos équipes

Label rouge

la cantine pas pareille



LEGE CAPFERRET


Menus du 13/06/2022 au 17/06/2022




La fête des fruits et légumes frais

Menu de la semaine

Lundi

 **Tomate BIO mozzarella**
vinaigrette provençale



 **Jambon blanc LBR**
** Jambon de de dinde*



 **Penne BIO et coulis de courgettes**

Coulommiers


Liégeois vanille

Mardi

 **Melon BIO**

Filet de lieu huile d'olive citron




 **Riz BIO**
façon à l'Espagnole



Cantal AOP

Fruit frais

Mercredi

 **Taboulé BIO**



 **Rôti de bœuf BIO**

Haricots plats maïs et chou fleur

Fromage blanc sucré

Fraises et crumble

Goûter

Pain au lait
Yaourt nature sucré
Compote

Jeudi

 **Bâtonnets de carottes**
sauce fromage blanc



 **Dauphinois de courgettes BIO et pommes de terre**



Rondelé BIO

Smoothie framboise basilic

Vendredi



Concombre BIO
khira raïta
(fromage blanc, épices chili ,,,)



Poisson pané
Citron



Purée d'épinards BIO

Saint Paulin



Abricotier

inspirations
Sogeres

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs



Agriculture biologique



Label rouge



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Appellation d'origine protégée

la cantine pas pareille



LEGE CAPFERRET

Menus du 20/06/2022 au 24/06/2022



Menu de la semaine

Lundi



Lacté saveur
vanille nappé caramel

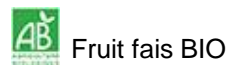
Mardi

*** Les pas pareille ***

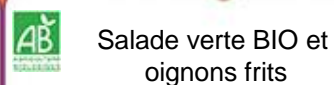
Œuf dur mayonnaise



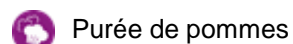
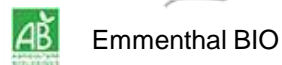
**Fromage blanc et confiture de
tomate**



Mercredi



Petits pois

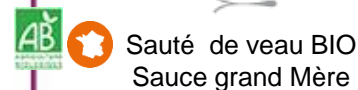


Goûter

Pain chocolat tablette
Yaourt nature sucré

Jeudi

Salade de pommes de terre



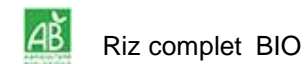
Brie

Fruit frais

Vendredi

Radis beurre

Filet de lieu sauce basilic



Cheddar



inspirations
Sogeres

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs



Agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Label rouge




Appellation d'origine protégée

la cantine pas pareille




Menu de la semaine

Lundi

 Tomato BIO

 Omelette BIO



Epinards à la béchamel

 Saint Nectaire

Barre bretonne

Mardi

 Concombres BIO


Boulettes de mouton sauce orientale



Légumes couscous et semoule


 Rondelé BIO


Lacté saveur vanille

Mercredi

Allumette Emmenthal


Courmentier de poisson
(*parmentier de poisson à la courgette*)

 Saint Paulin BIO


 Fruit frais BIO


Goûter

Gâteau fourré abricot
Fromage frais sucré
Compote

Jeudi


*** Amuse-bouche , épeautre vinaigrette à la tomate ***

 Salade verte BIO

 Lasagnes (boeuf BIO)




Yaourt aromatisé


Fruit frais


Vendredi

Au revoir les grands

 Pastèque BIO

Fish and chips


Frites

 Gouda BIO

Mousse au chocolat

inspirations
Sogeres

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs



Agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Label rouge



Appellation d'origine protégée

la cantine pas pareille



LEGE CAPFERRET

Menus du 04/07/2022 au 08/07/2022



Menu de la semaine

Lundi

Betteraves (stock tampon)

Raviolis (stock tampon)



Camembert BIO



Fruit frais BIO

Mardi



Tomate BIO

Emincé de saumon



Pâtes BIO



Cantal

Compote (stock tampon)

Mercredi

Bâtonnets de concombres
sauce fromage blanc aux
herbes

Clafoutis de brocolis pommes
de terre et mozzarella



Yaourt aromatisé BIO



Fruit frais BIO

Goûter

Pain fromage
Fruit frais

Jeudi

Melon BIO



Jambon blanc LBR
** Jambon de dinde*

Chips



Emmenthal BIO

Crème dessert vanille

Vendredi

ALSH



Carottes râpées BIO



Poulet rôti LBR



Haricots verts BIO
persillés

Tomme blanche

Tarte au chocolat

inspirations
Sogeres

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs



Agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Plat végétarien



Label rouge



Appellation d'origine protégée

la cantine pas pareille