



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
Compote

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

Goûter

Pain au lait
Fruit frais
Petit fromage frais sucré

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 11/07/2022 au 15/07/2022



Menu de la semaine

Lundi

Melon vert

Lieu sauce armoricaine

 Riz BIO

 Coulommiers BIO


Crème dessert caramel

Goûter


Pompon
Lait vanille
Fruit frais

Mardi

Salade piémontaise (œuf dur)

 Emincé végétal au jus

Carottes persillées

 Yaourt aromatisé BIO


 Assiette de fruits

Goûter


Pain fromage
Compote

Mercredi

 Tomate BIO
vinaigrette au cumin

 Rôti de dinde LBR froid

Haricots à l'ail

 Edam BIO

Pastei de Nata

Goûter

Pain chocolat tablette
Fruit frais


Jeudi


Féié


Vendredi

Concombres tsaziki

Cordon bleu de volaille

 Penne rigate BIO et
condiment tomate

 Fromage fondu Vache
qui Rit BIO

 Purée de pommes

Goûter

Pain confiture (indiv)
Lacté saveur vanille

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 18/07/2022 au 22/07/2022



Menu de la semaine

Lundi



Carottes râpées BIO



Jambon blanc LBR
** Jambon de dinde*



Frites



Gouda BIO

Liégeois chocolat

Goûter

Pain miel (indiv)
Fruit frais

Mardi



Pastèque BIO



Couscous de légumes ,
fèves de soja et semoule



Saint Nectaire AOP



Lacté saveur vanille nappé
caramel BIO

Goûter

Madeleine
Fruit frais
Lait fraise

Mercredi



Rillettes de thon



Hachis parmentier
(bœuf BIO)



Fromage blanc sucré
différemment
Vermicelle multicolore
Coulis de fruits rouges



Fruit frais BIO

Goûter

Pain fromage
Compote

Jeudi



Cake tomate, basilic
à l'origan



Omelette

Haricots beurre



Camembert BIO



Fruit frais BIO

Goûter

Barre de céréales
Jus de fruits
Yaourt sucré

Vendredi

Salami

** Pâté de volaille*



Merlu sauce bretonne



Ratatouille et Riz BIO



Saint Paulin BIO

Fruit frais

Goûter

Pain pâte à tartiner (indiv)
Fromage blanc sucré

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 25/07/2022 au 29/07/2022



Menu de la semaine

Lundi

Tomates et cœurs
de palmiers



Beignets de calamars



Pommes de terre persillées



 Edam BIO

 Fruit frais

Goûter

Pain chocolat tablette
Lait vanille

Mardi

Melon



Bolognaise végétale



Pâtes BIO



Rondelé BIO

Glace

Goûter

Brioche
Fruit frais
Petit fromage frais sucré

Mercredi



Concombres BIO
tsaziki



Rôti de bœuf BIO

Poêlée d'été



Carré



Cake noix de coco

Goûter

Pain pâte à tartiner (indiv)
Fromage blanc sucré

Jeudi

Radis beurre



Croissant au jambon



Salade verte BIO



Yaourt sucré BIO

Fruit frais

Goûter

Pain fromage
Jus de fruits

Vendredi

Crêpe à l'Emmenthal



Emincé de thon aux fines
herbes



Carottes BIO



Cantal AOP



Fruit frais BIO

Goûter

Gaufrette vanille
Compote
Lacté saveur 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