



Lège Cap Ferret
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024


MENU



de la semaine

LUNDI

 Pomelos bio
et dosette de sucre blanc


Demi Lune de saumon
et emmental râpé




Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)




 Flan au chocolat bio

MARDI


MERCREDI

Salade mexicaine



 Emincé de dinde Ir sauce au
thym
Haricots plats d'Espagne




 Fromage blanc bio
Sucre


 Fruit bio


Biscuit tablette au chocolat au lait
Yaourt nature sucré
Coupelle de purée de pomme
abricot

JEUDI

 Salade verte bio
et pomme
et oranges



 Rôti de boeuf char
et son jus
Légumes cuisinés au cerfeuil


 Camembert bio


 Eclair parfum chocolat dcg



VENDREDI

Repas végétarien

 Salade de betteraves bio


Chili sin carne

 Riz bio


 Bleu d'auvergne aop


Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Viande charolaise

Lège Cap Ferret
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Haricots verts à l'échalote
et vinaigrette aux herbes

 Omelette bio

Ratatouille à la niçoise
Pommes de terre vapeur


Fromage blanc aromatisé


 Fruit bio

MARDI

Salade iceberg
et oignons frits

Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille

 Lentilles bio mijotées

 Pointe de brie bio


Mousse au chocolat au lait

MERCREDI

Fond d'artichaut & maïs

Croque monsieur au thon
Salade verte

 Saint Paulin bio

 Purée de pommes bio

Pain

Chocolat noir (tablette)


Fruit frais

JEUDI

*** Les Pas Pareilles : duo de
brocolis *** *** Repas végétarien

Macédoine mayonnaise

Farfalles au pesto brocolis haricots
blanc


 Yaourt bio aromatisé vanille


 Fruit bio

VENDREDI

*** amuse bouche : dessert au
lait de coco ***

 Concombres en rondelles bio

 Aiguillettes de poulet vf jus aux
oignons
Frites

 Fromage fondu vache qui rit bio

Liégeois à la vanille sur lit de
caramel
Dessert végétal lait coco brassé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Viande Française


Lège Cap Ferret
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

*** vacances ***

 Salade verte bio
et croûtons

 Sauté de bœuf bio sauce
tomate origan
Carottes
au persil

Petit fromage blanc aux fruits


Gaufre poudrée

Pain
Fromage frais Chanteneige
Fruit frais

MARDI

*** vacances ***
*** Repas
végétarien ***

Oeuf dur
et mayonnaise

 Tajine marocain pois chiche bio
semoule bio


Coulommiers


 Fruit bio

Pain
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt aromatisé

MERCREDI

*** vacances ***

 Concombre bio tzaziki

 Médaillon de merlu pmd sauce
au citron

Courgettes à la provençale

 Coquillettes bio

Coeur de dame

Coupelle de purée de pommes et
ananas


Pain au lait
Fruit frais
Briquette de lait chocolaté

JEUDI

*** vacances ***

 Carottes râpées bio

Cordon bleu de volaille

 Haricots vert bio à l'ail

Tomme grise


Moelleux choco pépite

Pain
Confiture
Fruit frais

VENDREDI

*** vacances ***

Beignets stick de mozzarella

 Jambon blanc lr sauce
charcutiere

Filet de dinde façon jambon au jus

 Purée de pommes de terre bio

 Yaourt bio brassé à la fraise

Fruit frais

Etoile fourrée abricot
Fromage blanc sucré
Coupelle de purée de pomme
coing

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Lège Cap Ferret
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** vacances ***
*** Repas végétarien ***

Radis
et beurre

Farfalles aux légumes du sud et
dés de fromage de brebis

 Cantal aop

 Crème dessert bio chocolat

Pain
Confiture
Fruit frais


MARDI

*** vacances ***

Pâté de campagne *
et cornichon
Coupelle de pâté de volaille

Thon à la tomate et au basilic

 Riz bio
Courgettes à l'ail


 Coulommiers bio


Fruit frais

Pain d'épices
Fromage blanc sucré
Jus multifruit


MERCREDI

*** vacances ***

 Chou fleur bio façon mimosa
(œuf)

 Rôti de bœuf char
et son jus
Purée Saint Germain (pois cassés
et pommes de terre)


Petit fromage blanc aux fruits


 Fruit bio

Pain
Fromage frais Fraidou
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

*** vacances ***

 Céleri râpé bio et pomme bio

 Sauté de porc bio sauce
Dijonnaise
Sauté de dinde
Semoule


Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)


Smoothie de pommes et bananes
Cigarette russe

Madeleine
Yaourt aromatisé
Fruit frais

VENDREDI

*** vacances ***

 Concombres en rondelles bio
et vinaigrette au basilic

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé
et quartier de citron
Haricots beurre persillés

 Emmental bio

Semoule au lait

Pain
Pâte à tartiner individuelle
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise


Lège Cap Ferret
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien


 Salade de betteraves bio


Tarte aux fromages

Fromage blanc aromatisé

 Fruit bio

MARDI

 Salade verte bio
et oignons frits

 Rôti de veau vf
sauce tomate

Frites


 Gouda bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

JEUDI

Taboulé


 Sauté de boeuf bio sauce
diablotin (estragon, tomate)


 Haricots verts bio persillés

 Saint Nectaire aop


Fruit frais

VENDREDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette au cumin et coriandre

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais

et quartier de citron

 Coquille bio semi-complet
Ratatouille à la niçoise

 Pont l'Evêque aop

Purée de pomme fraîche

sOgeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


Appellation d'Origine
Protégée


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande Française