

Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)  
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Tomate bio

 Sauté de porc bio  
sauce au curry  
Haricots plats d'Espagne  
Pommes de terre vapeur

Camembert

Purée de pommes et mirabelles

Pain

Confiture  
Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

## MARDI

Tranche de pastèque

 Omelette opa nature  
Riz  
Courgettes à la provençale

 Yaourt bio nature  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

Pain

Bûche mélangée (lait vache et  
chèvre)  
Coupelle de purée de pomme  
pruneaux

## MERCREDI

Concombre en rondelles

 Bifteck haché char  
et son jus  
Légumes couscous

 Semoule bio

Edam

 Purée de pomme bio et  
framboise

Pain

Miel  
Fromage blanc nature

## JEUDI

 Salade de betteraves bio

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce citron persillée  
Coquillettes  
Epinards hachés à la crème

 Coulommiers bio

Fruit frais

Pain

Chocolat noir (tablette)  
Yaourt nature

## VENDREDI

 Melon bio

 Rôti de dinde Ir  
et son jus  
Pommes de terre vapeur  
Haricots verts

Tomme grise

 Coupelle de purée de pommes  
bio

Etoile à la framboise

Fruit  
Lait demi écrémé

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



Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)  
Menus du 08/07/2024 au 12/07/2024

MENU  
de la semaine

LUNDI

Tranche de pastèque  
Chili con carne (boeuf charolais)  
Riz bio  
Pointe de Brie  
Purée de pomme bio et figue

Quatre quart  
Fruit  
Lait demi écrémé

MARDI

Carottes râpées  
Emincé de dinde Ir  
Sauce olive  
Gratin de courgettes  
Boullgour  
Yaourt bio nature  
et dosette de sucre blanc  
Fruit bio

Pain  
Fromage fondu Samos  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises

MERCREDI

Tomate bio  
vinaigrette balsamique  
Rôti de bœuf char  
et son jus  
Haricots beurre persillés  
Pommes de terre vapeur  
Edam bio  
Fruit frais

Pain  
Chocolat noir (tablette)  
Petit fromage frais nature

JEUDI

Taboulé  
Sauté de porc bio  
Sauce au thym  
Carottes à l'ail  
Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc  
Fruit bio

Pain  
Fromage au lait pasteurisé Carré  
Coupelle de purée de pomme  
pruneaux

VENDREDI

Concombres tzatziki  
Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce au curry  
Pennes bio  
Fromage fondu Vache qui rit  
Purée de pommes bio

Pain  
Confiture  
Yaourt nature

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)  
Menus du 15/07/2024 au 19/07/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Carottes râpées bio

 Rôti de dinde lr froid  
Bouquet de légumes (chou fleur,  
brocoli, carotte)  
Pommes de terre vapeur

Gouda

 Purée de pomme bio et  
framboise

Etoile à la framboise  
Fruit  
Lait demi écrémé

## MARDI

 Pastèque bio

 Dés de colin d'Alaska pmd  
Sauce estragon  
 Semoule bio  
Haricots plats d'Espagne

 Saint Nectaire aop

Cupelle de purée de pomme  
abricot

Pain  
Confiture  
Yaourt nature

## MERCREDI

 Tomate bio

 Hachis parmentier bio  
Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

Fruit frais

Pain  
Coulommiers  
Cupelle de purée de pommes et  
ananas

## JEUDI

Cake tomate, basilic à l'origan

Œuf dur sauce béchamel  
Epinards hachés à la béchamel

 Camembert bio

 Fruit bio

Pain  
Miel  
Fromage blanc nature

## VENDREDI

Melon charentais

 Jambon blanc\* lr  
Ratatouille à la niçoise

 Riz bio

Yaourt nature  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

Pain  
Fromage frais Tartare nature  
Cupelle de purée de pomme  
coing

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



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

# Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)

## Menus du 22/07/2024 au 26/07/2024

# MENU

de la semaine

### LUNDI

Tomate et coeur de palmier

 Escalope de dinde lr  
sauce niçoise  
Haricots verts à l'ail  
Pommes de terre persillées

 Fromage blanc bio  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

Pain  
Confiture  
Yaourt nature

### MARDI

 Melon bio

 Omelette opa nature  
 Fusilli bio

Yaourt nature  
et dosette de sucre blanc

Coupelle de purée de pommes

Sablés  
Fruit  
Lait demi écrémé

### MERCREDI

 Concombre bio tzaziki

 Pavé de lieu noir pmd  
sauce aux fines herbes

 Courgettes bio

Fromage au lait pasteurisé Carré

Gâteau de haricots blanc et  
myrtille

Pain  
Chocolat noir (tablette)  
Fromage blanc nature

### JEUDI

Radis  
et beurre

 Steak haché de veau lr  
sauce échalote  
Purée d'épinards et pommes de  
terre

 Yaourt bio nature  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

Pain  
Bûche mélangée (lait vache et  
chèvre)  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises

### VENDREDI

Fond d'artichaut

 Rôti de bœuf char  
et son jus

 Carottes bio

 Cantal aop

 Fruit bio

Pain  
Miel  
Petit fromage frais nature

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



Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)  
Menus du 29/07/2024 au 02/08/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Macédoine

—

Boulettes au mouton et boeuf et leur jus

Légumes couscous

Quinoa

—

 Camembert bio

—

 Fruit bio

—

Pain

Miel

Yaourt nature

## MARDI

 Melon bio

—

 Dés de colin d'Alaska pmd

Sauce crème aux herbes

 Pennes bio

—

 Saint Nectaire aop

—

Coupelle de purée de pomme coing

—

Pain

Confiture

Lait demi écrémé

## MERCREDI

Concombre en rondelles

—

 Sauté boeuf bio

Sauce tomate basilic

 Haricots verts bio

Lentilles

—

Mimolette

—

 Purée de pomme bio fraîche et de poire

—

Pain

Chocolat noir (tablette)

Petit fromage frais nature

## JEUDI

 Tomate bio

—

 Blanc de poulet Ir

jus aux oignons

Pommes de terre vapeur

Carottes

—

Fromage fondu Vache qui rit

—

SMOOTHIE AGB  
FRAMBOISE, BASILIC

—

P'tit carré pomme

Fruit

Fromage blanc nature

## VENDREDI

Salade de riz composée (tomate, maïs, olive, poivron)

—

 Rôti de porc bio et son jus

Courgettes à la provençale

—

Petit fromage frais nature et dosette de sucre blanc

—

 Fruit bio

—

Pain

Coulommiers

Coupelle de purée de pommes et fraises

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



Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)  
Menus du 05/08/2024 au 09/08/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Tranche de pastèque

 Escalope de dinde lr  
sauce estragon  
Ratatouille à la niçoise

 Riz bio

Coulommiers

 Purée de pommes bio et cassis

Fromage blanc nature  
Pain  
Confiture

## MARDI

Melon charentais

 Brandade de poisson pmd  
purée bio

 Yaourt bio nature  
et dosette de sucre blanc

Fruit frais

Petit fromage frais nature  
Cupelle de purée de pomme  
abricot  
Petits beurre

## MERCREDI

Salade verte et maïs aux herbes

 Rôti de bœuf char  
et son jus

 Petits pois mijotés bio

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

Pain  
Fromage frais Tartare nature  
Cupelle de purée de pomme  
coing

## JEUDI

 Tomate bio  
et maïs  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron

 Steak haché de veau lr  
sauce tomate  
Haricots beurre  
Boulgour

Camembert

 Purée de pomme bio (frais) et  
mirabelle

Yaourt nature  
Pain  
Chocolat noir (tablette)  
Fruit

## VENDREDI

 Concombres en rondelles bio

 Pavé de lieu noir pmd  
sauce citron persillée

 Carottes bio  
au persil

Tomme grise

Fruit frais

Madeleine  
Fromage blanc nature  
Cupelle de purée de pomme  
pruneaux

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)  
Menus du 12/08/2024 au 16/08/2024

MENU  
de la semaine

LUNDI

 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio

 Omelette opa nature  
Gratin de courgettes

Petit fromage frais nature  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

Pain

Fromage au lait pasteurisé Carré  
Coupelle de purée de pommes

MARDI

Duo de haricots verts et maïs

 Rôti de dinde lr froid  
Salade de pâtes à la grecque  
(tomate, poivron, brebis, olive)

Saint Paulin

Assiette de fruits frais

 Prune rouge bio

 Abricot bio

Yaourt nature

Coupelle de purée de pomme  
coing

Brioche en tranche

MERCREDI

 Tomate bio

 Bifteck haché char  
sauce échalote

Riz

Julienne de légumes

Yaourt nature  
et dosette de sucre blanc

 Coupelle de purée de pommes  
pêches bio

Pain

Chocolat noir (tablette)

Fruit

Lait demi écrémé

JEUDI

VENDREDI

Melon charentais

 Jambon blanc\* lr  
Blé

Haricots beurre persillés

 Fromage blanc bio  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

Pain

Edam

Coupelle de purée de pommes et  
fraises

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



Œuf de poule élevée  
en plein air



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Viande charolaise

Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)  
Menus du 19/08/2024 au 23/08/2024

MENU  
de la semaine

LUNDI

Tranche de pastèque

 Sauté de bœuf char  
Sauce tomate basilic  
 Lentilles bio mijotées

Tomme blanche

 Purée pommes (fraîche) bio et griotte

Pain  
Chocolat noir (tablette)  
Petit fromage frais nature

MARDI

 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce tomate

 Poêlée de légumes bio  
(courgettes, carottes et pommes  
de terre)

Fromage frais Fraidou

Fruit frais

Etoile fourrée à la framboise  
Fromage blanc nature  
Coupelle de purée de pomme  
pruneaux

MERCREDI

Salade de tomates

 Rôti de dinde Ir  
sauce aux abricots  
Purée de brocolis et pommes de  
terre

 Coulommiers bio

 Fruit bio

Pain  
et beurre  
Chocolat en poudre  
Coupelle de purée de pomme  
coing  
Lait demi écrémé

JEUDI

 Concombres en rondelles bio

 Sauté de porc bio  
Sauce Basquaise  
Duo de carottes orange et jaune

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

Cake pois chiche et cacao

Pain  
Confiture  
Yaourt nature

VENDREDI

Salade de betteraves

 Pavé de lieu noir pmd  
sauce coco citron vert

 Semoule bio

 Edam bio

Fruit frais

Pain  
Miel  
Petit fromage frais nature

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)  
Menus du 26/08/2024 au 30/08/2024

MENU  
de la semaine

LUNDI

Salade de maïs poivrons et emmental

Escalope de dinde lr  
Sauce olive

Riz bio  
Salsifis

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

Fruit bio

Pain

Tomme grise

Purée de pomme bio (frais) et mirabelle

MARDI

Concombres en rondelles bio

Célerimentier de canard (purée céleri, pdt)

Montcadi croûte noire

Fruit bio

Palmito

Coupelle de purée de pommes et fraises

Petit fromage frais nature

MERCREDI

Salade de courgettes, tomate et maïs

Escalope de porc lr  
jus aux oignons

Haricots vert bio à l'ail  
Flageolets au thym

Fromage frais Petit Moulé

Coupelle de purée de pommes

Pain

Chocolat noir (tablette)

Lait demi écrémé

JEUDI

Melon charentais

Rôti de boeuf char  
et son jus

Salade de pâtes bio orientale  
(cumin, menthe, tomate,  
concombre)

Edam

Purée de pommes bio (frais) et myrtille

Pain

Confiture

Yaourt nature

VENDREDI

Gaspacho de tomates

Dés de colin d'Alaska pmd  
Sauce crème aux herbes  
Riz aux petits légumes  
Brocolis

Camembert bio

Fruit bio

Pain

et beurre

Chocolat en poudre  
Fromage blanc nature

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise