

Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois) Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

MENU de la semaine

LUNDI

Emincé d'endives

 Omelette opa
Pommes de terre vapeur

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Briochette aux pépites de chocolat
Fruit
Petit fromage frais nature au lait entier

MARDI

 Carottes râpées bio

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce citron persillée

 Brocolis bio en persillade
Semoule

Coulommiers

Coupelle de purée de pomme
coing

Pain
et beurre
Chocolat en poudre
Yaourt nature

MERCREDI

Soupe de légumes variés (carotte,
pdt, poireau, chou-fleur, céleri h.
verts, petits pois)

 Sauté de porc* bio
Sauce façon cervoise

Salsifis
Penne rigate

Emmental

 Fruit bio

Pain
Miel
Fromage blanc nature

JEUDI

Chou blanc

 Escalope de dinde lr
sauce crème champignon
Riz aux petits légumes

 Saint Nectaire aop

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Pain
Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature

VENDREDI

Soupe crecy (carottes et pommes
de terre)

 Bifteck haché char
et son jus

Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

 Camembert bio

 Fruit bio

Pain
Confiture
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 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis roses
et beurre

Jambon blanc*
Pommes de terre vapeur

 Fromage frais Chanteneige bio

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Pain
Chocolat noir (tablette)
Fromage blanc nature

Carottes râpées

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

 Coulommiers bio

 Purée de pomme bio (frais) et
mirabelle

Pain
Confiture
Petit fromage frais nature au lait
entier

Soupe de légumes (HV, tomate,
pdt)

Emincé de porc
sauce aigre douce
 Macaroni bio
Julienne de légumes

 Yaourt bio nature

Fruit

Pain
Fromage frais Fraidou
Fruit

Soupe de salsifis et pommes de
terre

 Rôti de bœuf char
et son jus
Petits pois

 Brie bio

 Fruit bio

Pain
Miel
Lait demi écrémé

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



by Sogeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

MENU
de la semaine

LUNDI

Fond d'artichaut

 Emincé de dinde lr
sauce façon grand-mère

 Carottes bio

Fromage blanc nature

 Purée de pommes bio fraîche
et myrtille

Pain
Fromage frais Chanteneige
Fruit

MARDI

 Endives bio
et pomme

Jambon blanc*

 Lentilles bio mijotées

 Munster aop

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Pain
Chocolat noir (tablette)
Fromage blanc nature

MERCREDI

Soupe cultivateur (carotte, pdt,
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits
pois)

 Rôti de veau bio
et son jus

 Haricots vert bio à l'ail

Riz

Mimolette

Fruit

Pain
Confiture
Yaourt nature

JEUDI

 Carottes râpées bio

 Bifteck haché char
et son jus

 Pennes bio
Endives braisées

Fromage au lait pasteurisé Carré

 Purée de pomme bio et figue

Madeleine
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Soupe saint germain (pois cassés
et pommes de terre)

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce à l'oseille

Quinoa

 Brocolis bio

Tomme grise

 Fruit bio

Pain
et beurre
Fromage blanc nature

* : 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



Viande charolaise

Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Céleri râpé

 Sauté boeuf bio
Sauce olive
Semoule
Julienne de légumes

Gouda

 Purée de pommes bio et
rhubarbe

Pain

Chocolat noir (tablette)
Petit fromage frais nature au lait
entier

MARDI

Soupe à la tomate

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce citron persillée
Haricots verts

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Pain

et beurre
Yaourt nature

MERCREDI

Salade de betteraves

Emincé de porc
Sauce forestière

 Riz bio

 Cantal aop

 Fruit bio

Petits beurre

Purée de pommes fraiche et
griottes
Lait demi écrémé

JEUDI

 Carottes râpées bio

 Rôti de dinde Ir
et son jus
Brocolis
Coquillettes

 Fromage blanc bio

Coupelle de purée de pommes et
poire

Pain

Fromage frais Rondelé nature
Fruit

VENDREDI

Soupe cultivateur (carotte, pdt,
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits
pois)

Jambon blanc*
Pommes de terre vapeur
Salsifis

 Camembert bio

 Fruit bio

Pain

Confiture
Yaourt nature

* : 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 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU
de la semaine

LUNDI

Soupe Choisy (Poireaux, salade, pdt)

Aiguillettes de poulet
sauce façon grand-mère

 Carottes bio
Blé

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Pain
Chocolat noir (tablette)
Fromage blanc nature

MARDI

 Endives bio

Jambon blanc*
Riz
Ratatouille à la niçoise

 Emmental bio

Coupelle de purée de pomme
abricot

Madeleine
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

Soupe dubarry (chou fleur et
pommes de terre)

 Rôti de dinde Ir
Sauce marengo
Epinards hachés à la crème

Mimolette

 Fruit bio

Pain
Confiture
Fromage blanc nature

JEUDI

Carottes râpées

 Bolognaise de boeuf char
 Penne bio semi-complet

Saint Paulin

 Fruit bio

Pain
Miel
Yaourt nature

VENDREDI

Macédoine

 Dés de colin d'Alaska pmd
Sauce tomate basilic
Endives en béchamel
Pommes de terre vapeur

 Fromage blanc bio

 Fruit bio

Pain
et beurre
Petit fromage frais nature au lait
entier

* : 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



Viande charolaise

Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Fond d'artichaut

 Escalope de dinde lr
et son jus
Brocolis
Boulgour

 Edam bio

 Purée de pommes bio et cassis

Petits beurre
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

Salade de betteraves

 Escalope de porc lr
jus aux oignons
 Lentilles bio mijotées

 Yaourt bio nature

Fruit

Pain
Miel
Fromage blanc nature

MERCREDI

JEUDI

 Céleri râpé bio

 Rôti de boeuf char
et son jus

 Purée de panais bio et pommes
de terre bio fraîches

Coulommiers

Fruit

Pain
Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature

VENDREDI

Soupe dubarry (chou fleur et
pommes de terre)

 Dés de colin d'Alaska pmd
Sauce crème aux herbes
Epinards hachés à la crème
Torsades

 Fromage blanc bio

 Fruit bio

Pain
Fromage frais Fraidou
Coupelle de purée de pommes et
poire

* : 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 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU
de la semaine

LUNDI

Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)

 Sauté boeuf bio
Sauce hongroise
Coquillettes

Mimolette

 Fruit bio

Pain
Confiture

Petit fromage frais nature au lait entier

MARDI

Chou blanc et carottes râpées

 Rôti de dinde Ir
Sauce marengo
 Epinards bio hachés à la crème

 Cantal aop

Riz au lait

Pain
et beurre

Petit fromage frais nature au lait entier

MERCREDI

Emincé d'endives

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce citron persillée

 Petits pois mijotés bio
Quinoa

 Pointe de brie bio

Fruit

Pain
Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature

JEUDI

*** Repas de fin d'année ***

Soupe de salsifis et pommes de terre

Aiguillettes de poulet
Sauce vallée d'auge (crème, champignon, oignon et pomme)
POMME DE TERRE POM'PIN
VRAC

 Fromage fondu bio croc lait

ENTREMETS CHOCOLAT
NOISETTE

Chocolat de Noël

Brioche en tranche
Fruit

 Fromage blanc bio

VENDREDI

Salade de betteraves

Jambon blanc* chaud
et son jus
Fenouil persillé
Riz cuisiné pilaf

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Pain
Miel

Petit fromage frais nature au lait entier

* : 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 23/12/2024 au 27/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Pomelos
et dosette de sucre blanc

 Omelette bio

 Purée de brocolis et pommes
de terre bio

 Munster aop

Coupelle de purée de pomme
abricot

Pain
Confiture
Yaourt nature

MARDI

Macédoine

 Bolognaise de boeuf bio

 Pennes bio

Yaourt nature

Fruit

Pain
Chocolat noir (tablette)
Fromage blanc nature

MERCREDI

JEUDI

Soupe de potiron et pommes de
terre

Pommes de terre, dés de dinde et
fromages à tartiflette

 Fromage blanc bio

 Fruit bio

Pain
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

VENDREDI

Emincé d'endives

 Dés de colin d'Alaska pmd

 Haricots verts bio
Riz

Coulommiers

 Fruit bio

Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Madeleine

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



by Sogeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)

Escalope de porc
jus aux oignons
Fenouil persillé

Pommes de terre vapeur

 Gouda bio

 Purée de pommes bio fraîche et myrtille

Pain
Chocolat noir (tablette)
Lait demi écrémé

MARDI

Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre)

Jambon blanc*
Julienne de légumes
Boullgour

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Pain
Fromage fondu Six de Savoie
Coupelle de purée de pomme abricot

MERCREDI

JEUDI

Salade de blé aux petits légumes

 Emincé de dinde Ir
Sauce au thym

 Chou fleur bio

 Coulommiers bio

Fruit

Pain
Miel
Petit fromage frais nature au lait entier

VENDREDI

 Carottes râpées bio

 Rôti de boeuf char et son jus
Purée de patate douce

 Emmental bio

Fruit

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



Viande charolaise