

Lège Cap Ferret
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade façon piémontaise (oeuf)

 Poulet lr rôti au jus

 Petits pois mijotés bio


 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

MARDI

Radis roses
et beurre

Saucisse chipolatas*
Boulettes de soja sauce tomate


 Lentilles bio mijotées

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

MERCREDI

Céleri rémoulade

 Rôti de boeuf char
et son jus

 Coquillettes bio

 Ratatouille bio

Brie

 Purée de pomme fraiche bio

Pain au lait
Fruit

Petit fromage frais sucré

JEUDI


****Repas végétarien****

Emincé d'endives aux croûtons

Chili sin carne (haché végétal)

 Riz bio

Saint Paulin

 Crème dessert bio chocolat

VENDREDI

Saucisson sec*
et cornichon

 Brandade de poisson pmd

 Salade verte bio

Tomme blanche

 Fruit bio

* : 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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise


Lège Cap Ferret
Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

** Odyssée du Goût : Les épices**

 Salade verte bio
vinaigrette d'agrumes à la cannelle
et croûtons

 Sauté de dinde lr au
curry/pomme

 Brocolis bio

 Semoule bio

Edam

Fruit

MARDI

** Odyssée du Goût : Les épices**

Salade de betteraves

Nuggets de blé
Carottes au cumin
sauce fromage blanc menthe et
épices kebab


 Yaourt bio aromatisé vanille

 Fruit bio

MERCREDI

** Odyssée du Goût : Les épices** ** Repas végétarien **

Concombre en rondelles

 Penne bio semi complètes pois
chiche epinards tandoori

Coulommiers

PUREE POMME AGB
(FRAIS), POIRE
(FRAIS), CARDAMOME


Pain
Miel
Fruit

JEUDI

** Odyssée du Goût : Les épices**

Tartinable de haricots rouges aux
épices

Pain navette

 Rôti de boeuf char
sauce tomate

 Haricots verts bio


 Fromage blanc bio
Sucre


Cake aux épices
et crème fouettée

VENDREDI

** Odyssée du Goût : Les épices**

 Endives bio

 Colin d'Alaska pmd sauce
béchamel aux épices douces
Purée de pomme de terre à la
muscade

 Fromage fondu vache qui rit bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

* : 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



Viande charolaise

Lège Cap Ferret
Menus du 21/10/2024 au 25/10/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

**** Vacances ****

Crêpe à l'emmental

 Sauté de boeuf bio sauce forestière

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

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Pain


Fromage fondu kiri

Coupelle de purée de pommes et ananas


MARDI

**** Vacances ****

Saucisson sec*
et cornichon
Oeuf dur

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron

Purée de potiron et pommes de terre

 Fromage au lait pasteurisé Carré bio

 Fruit bio

Brioche en tranche


Yaourt nature sucré


Jus d'orange

MERCREDI

**** Vacances ****

Salade d'endives et noix

 Jambon blanc* lr
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Pâtes bio au gratin

 Saint Nectaire aop

 Purée de pomme bio et figue


Madeleine

Fruit

Petit fromage frais sucré

JEUDI

**** Vacances ****

 Emincé de chou blanc bio et raisins secs

 Poulet lr

 Petits pois mijotés bio

Saint Paulin

 Tarte normande dcg

Pain

Confiture

Fruit

VENDREDI

**** Vacances ** ** Repas végétarien ****

Salade verte et maïs

 Dahl de lentilles corails et riz bio

Edam

 Crème dessert bio à la vanille

Pain

Chocolat au lait (tablette)

Fruit

* : 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



Produit de la mer durable


Lège Cap Ferret
Menus du 28/10/2024 au 01/11/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

**** Vacances ****

 Pomelos bio
et dosette de sucre blanc

Emincé de saumon sauce crème
Pomme de terre en purée

Fromage frais cantafrais

 Flan au chocolat bio

Etoile fourrée abricot
Fruit
Fromage blanc sucré

MARDI

**** Vacances ****

Salade de betteraves

Tarte aux fromages
Salade verte


 Camembert bio


 Fruit bio

Pain
Pâte à tartiner individuelle
Coupelle de purée de pommes et poire


MERCREDI

**** Vacances ****

 Carottes râpées bio

 Boulettes de bœuf bio jus aux
oignons
Epinards branches à la crème

Gouda

 Tarte au flan dcg

Barre 5 céréales au chocolat
Fruit
Yaourt aromatisé

JEUDI

**** Vacances ** ** Repas
végétarien ****

Haricots vert à l'échalotte

Bolognaise de canard
Penne rigate
et emmental râpé

 Yaourt bio brassé à la banane

 Fruit bio

Barre bretonne à partager
Jus d'oranges
Briquette de lait chocolaté

VENDREDI

sOgeres

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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique