

Lège Cap Ferret (Elémentaire)  
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Vive les crêpes \*\*\*

Mâche et betterave

 Sauté de boeuf bio marengo  
Carottes à la crème

 Saint Nectaire aop

 Crêpe sucrée bio  
Confiture de fraises

## MARDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

Houmous  
et son gressini

 Nuggets de blé  
 Purée Dubarry bio (chou fleur et  
pommes de terre)

Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

 Fruit bio

## MERCREDI

Macédoine de légumes  
mayonnaise

 Merlu pmd sauce oseille

 Riz bio

 Coulommiers bio

Fruit

Pain

Pâte à tartiner individuelle  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

## JEUDI

 Carottes râpées bio  
et vinaigrette au miel

 Sauce façon bolognaise  
effiloché de Canard et macaronis  
bio semi complet

Edam

Liégeois saveur chocolat

## VENDREDI

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

Gratin de pomme de terre et  
lardons\* fromage à tartiflette  
*Pommes de terre au fromage à  
tartiflette*

 Yaourt bio brassé aromatisé  
fraise

 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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Lège Cap Ferret (Elémentaire)  
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\*Repas végétarien\*\*\*

Salade verte  
et croûtons

 Couscous végétal aux cinq  
légumes et raisins secs, semoule  
bio

Tomme blanche

 Crème dessert bio à la vanille

## MARDI

 Chou fleur bio façon mimosa  
(œuf)

 Rôti de boeuf char  
et son jus  
Frites

 Cantal aop

 Assiette de fruits bio

## MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes de  
terre

Saucisse chipolatas\*  
*Saucisse végétale soja et blé*

 Lentilles bio mijotées

Fromage blanc  
Miel

 Fruit bio

Miel pops  
Coupelle de purée de pomme  
abricot  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Panaché de choux aux raisins  
secs

Vinaigrette au fromage blanc

 Poulet Ir

Petit pois et carottes

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Eclair parfum chocolat dcg

## VENDREDI

Salade façon piémontaise (œuf)

 Meunière colin pmd d'Alaska  
frais  
et quartier de citron

 Epinards branche bio à la  
crème

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

 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

  
Décongelé

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Viande charolaise

Lège Cap Ferret (Elémentaire)  
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Tarte fromages, emmental et mozzarella

 Sauté de bœuf bio sauce olives et coriandre

 Haricots vert bio à l'ail

Fromage frais à la vanille

Fruit

## MARDI

Saucisson à l'ail  
cornichon  
*Œuf dur*

 Poisson blanc MSC et dés de saumon sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)  
Pommes de terre persillées

 Brie bio

 Fruit bio

## MERCREDI

 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)

 Emincé de dinde Ir au caramel

 Coquillettes bio blé semi-complet

Mimolette

 Purée de pomme BIO framboise

Pain  
Confiture  
Fromage blanc sucré

## JEUDI

\*\*\*Assiette végétale\*\*\*

 Salade verte bio et maïs

Parmentier de lentille verte, champignon, purée butternut et chapelure noisette

 Yaourt nature sucré bio

 Tarte normande dcg

## VENDREDI

Brocolis en salade

Jambon blanc\* chaud et son jus  
*Emincé végétal au jus*

 Blé bio façon pilaw (laurier, oignon, thym)

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

 Fourme d'Ambert aop

 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



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique

Lège Cap Ferret (Elémentaire)  
Menus du 24/02/2025 au 28/02/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances scolaires \*\*\*

 Céleri bio rémoulade

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

et quartier de citron  
Purée de panais

 Munster aop

 Crème dessert bio chocolat

Pain au lait  
Fruit

Fromage blanc aromatisé aux fruits

## MARDI

\*\*\* Vacances scolaires \*\*\*

\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

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

 Dahl de lentilles corails et riz bio

Yaourt à la pulpe de fruits

 Fruit bio

Pain

Fromage frais Fraidou  
Coupelle de purée de pommes et poire

## MERCREDI

\*\*\* Vacances scolaires \*\*\*

 Salade florida (SV BIO, pampleousse, mandarine, croûtons)

 Poulet Ir  
Frites

 Coulommiers bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Madeleine  
Fruit

Briquette de lait chocolaté

## JEUDI

\*\*\* Vacances scolaires \*\*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette balsamique

 Boeuf bourguignon bio  
Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Brownie mexicain (à base de haricots rouges)

Pain  
Confiture

Yaourt aromatisé

## VENDREDI

\*\*Vacances scolaires\*

Rillettes de thon  
Pain suédois

 Omelette bio  
Ratatouille à la niçoise  
Penne rigate

Edam

 Fruit bio

Pain

Barre de chocolat  
Fromage frais à la vanille

\* : 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