

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Radis roses
et beurre

Sauté de veau sauce poivrade
(carotte, oignon, persil)

 Semoule bio

 Gouda bio

Crème dessert saveur caramel

Palmito

Fruit frais


Briquette de lait chocolaté

MARDI


*** Vacances scolaires ***
C'est la fête

Salade verte BIO, maïs BIO,
poivron et olive
et vinaigrette aux herbes

Accompagnement façon romaine
(dés de volaille, petits pois,
champignons)

 Tortis tricolores bio

Petit fromage frais sucré

 Beignet aux pommes dcg

Pain


Fromage frais Rondelé nature

Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

Tartinade de haricots blancs
et son gressini

 Hoki pmd sauce façon
armoricaine (paprika, tomate,
fumet de poisson, crème fraîche)
Carottes bâtonnets

 Coulommiers bio

 Fruit bio


Barre 5 céréales au chocolat

Coupelle de purée de pommes et
poire

Yaourt à la pulpe de fruits

JEUDI

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

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

Nuggets de blé

 Haricots vert bio à l'ail

 Pont l'Evêque aop

Riz au lait

Pain

Barre de chocolat

Fruit frais

VENDREDI

**Vacances scolaires*

Soupe dubarry (chou fleur et
pommes de terre)

 EMINCE PORC bbc SAUCE
AUX OLIVES

Crêpe à l'emmental

Printanière de légumes (carotte,
petits pois, navet, h.vert et pomme
de terre)

 Yaourt bio brassé à la banane

 Fruit bio

Madeleine

Coupelle de purée de pommes et
ananas

Fromage blanc sucré

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Bleu blanc cœur



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

MENU

de la semaine


LUNDI

**** Repas végétarien ****


 Salade verte bio

Tarte aux fromages

Fromage blanc sucré

 Fruit bio

MARDI


 Emincé de chou blanc bio et raisins secs


Saucisse de Toulouse*
Saucisse végétale soja et blé
Lentilles

Tomme grise

 Crème dessert bio chocolat

MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio

 Rôti de boeuf char et son jus
Petit pois et carottes

 Fromage frais Carré frais bio



Fruit frais

Palet breton pur beurre
Coupelle de purée de pommes et fraises
Fromage frais à la vanille

JEUDI

***** Amuse bouche : confiture de prunes *****

Tarte aux poireaux


 Colombo de dinde lr
 Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio

Yaourt aromatisé


 Fruit bio

VENDREDI

Salade verte

 Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron
Purée de potiron et pommes de terre

 Camembert bio

 Purée de pommes bio fraîche et myrtille

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable




Viande charolaise

Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio
et oignons frits
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron

Raclette* (jambon, saucisson à l'ail
et sec)

Emincé végétal au jus
Pommes de terre et fromage à
raclette


Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

MARDI

Repas végétarien

Emincé d'endives
et pomme

 Omelette bio
Ratatouille à la niçoise


 Riz bio


Tomme blanche

Liégeois saveur chocolat

MERCREDI

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

 Dés de saumon pmd sauce
crème et herbes

 Orge perlé bio


 Cantal aop


 Fruit bio

Pain
Barre de chocolat
Fromage blanc sucré

JEUDI

Radis roses
et beurre

 Sauté de boeuf bio à la
hongroise (paprika doux, crème)
Haricots verts persillés

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

Gâteau haricots blancs aux poires

VENDREDI

Brisures de chou fleur

 Poulet rôti lr
Frites

 Saint Paulin bio

 Assiette de fruits bio

 Orange bio

 Kiwi bio

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Chou chinois

 Sauté de porc bio sauce au thym

Pommes de terre lamelles


Edam

 Crème dessert bio chocolat

MARDI

Taboulé

Cordon bleu de volaille

 Chou fleur bio béchamel


Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit bio

MERCREDI

Repas végétarien

 Céleri bio rémoulade

 Tajine de pois chiches et boulgour bio


Camembert


Ile flottante et sa crème anglaise

Brioche en tranche
Fruit frais
Fromage blanc sucré

JEUDI

SAUCISSON AIL TRANCHE et cornichon
Oeuf dur


 Merlu pmd sauce aux épices douces


 Epinards branche bio à la crème


Fromage fondu Vache qui rit

 Fruit bio

VENDREDI

 Salade verte bio et maïs

 Bolognaise de boeuf char

 Pennes bio et emmental râpé

Fromage blanc sucré

Smoothie pomme, mandarine, miel

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

sOgeres



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise


Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Quiche lorraine


 Sauté de boeuf bio à la hongroise (paprika doux, crème)
Haricots verts à l'ail


 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

MARDI

Houmous
Pain suédois

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


 Carottes bio
au persil

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

MERCREDI

Salade florida (SV BIO,
pamplemousse, mandarine,
croûtons)
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron

 Oeuf à la coque opa et ses
mouillettes
Frites


Tomme grise

PUREE POMME AGB
FRAMBOISE

Biscuit nappé chocolat noir
Fruit frais
Yaourt aromatisé

JEUDI

*** Amuse bouche : pépites de
chocolat ***

 Salade de betteraves bio et
maïs


Saucisse chipolatas*
Saucisse végétale soja et blé
Lentilles

YAOURT AGB AROME FRAISE
LAIT ENTIER

 Fruit bio


VENDREDI

Radis
et beurre

 Rôti de dinde lr
et son jus

 Petits pois bio

 Coulommiers bio

 Gâteau basque dcg

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

sOgeres



Oeuf de poule
élevée en plein air



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable