

Lège Cap Ferret
Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025


MENU
de la semaine

LUNDI

Carottes râpées


 EMINCE PORC bbc SAUCE
AUX OLIVES

Beignet stick mozzarella


 Courgettes bio à la provençale


 Pennes bio


Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Quatre quarts bio

MARDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Rôti de bœuf char
et son jus


 Poêlée de carottes, courgettes
et pommes de terre bio

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

MERCREDI

Repas végétarien

 Œuf dur bio
et mayonnaise

Clafoutis de patates douces, pdt et
mozzarella

 Yaourt nature sucré bio


Banane
et sauce chocolat

Pain
Confiture

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

JEUDI


Tartinade de haricots blancs
et son gressini


 Escalope de dinde lr sauce
paprika et persil
Salsifis

 Saint Paulin bio

ASSIETTE DE FRUITS (ANANAS
AGB, KIWI AGB)

VENDREDI

 Salade verte bio
et oignons frits
et maïs

 Parmentier colin d'Alaska
pmd pomme de terre bio

Tomme blanche

Liégeois saveur chocolat

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Bleu blanc cœur


Certifié Label
Rouge


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Lège Cap Ferret
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Coeur palmier et betterave



 Dahl de lentilles beluga bio, amande et riz bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit bio

MARDI

Carottes râpées



 Cordon bleu de volaille
 Epinards branche bio à la crème

 Brie bio

Semoule au lait

MERCREDI

Samoussa de légumes

 Rôti de porc bio
jus aux oignons
 Chou fleur bio béchamel à l'emmental


Yaourt à la pulpe de fruits


Fruit frais


Briochette aux pépites de chocolat
Fromage blanc sucré
Coupelle de purée de pomme abricot

JEUDI

Saucisson à l'ail et cornichon
Oeuf dur

 Merlu pmd sauce mafé cacahuète

 Coquillettes bio blé semi-complet


 Fourme d'ambert aop

 Fruit bio

VENDREDI

Concombre en rondelles

 Poulet rôti
Frites

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel 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
Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** vacances ***

 Salade de betteraves bio


Demi Lune de saumon
et emmental râpé


YAOURT AGB AROME VANILLE
LAIT ENTIER

Fruit frais

Gaufre poudrée
Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pommes et
poire

*** vacances ***

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

 Rôti de dinde Ir
sauce au curry
Purée de panais


Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

 Crème dessert bio à la vanille

Pain
Pâte à tartiner individuelle
Fruit frais
Briquette de lait CE fraise

*** vacances *** **Repas
végétarien** ***

Brocolis façon mimosa


 Semoule bio et légumes façon
tajine, pois chiche bio, et amandes


 Saint Nectaire aop


 Fruit bio

Etoile à la framboise
Coupelle de purée de pommes
Yaourt aromatisé

*** vacances ***

 Salade verte bio
et billes de mozzarella
et vinaigrette à la ciboulette

 Sauté de veau Icl sauce au
thym

 Courgettes bio à la crème

Petit fromage frais sucré

Cake chocolat et noix

Pain
Fromage fondu Samos
Fruit frais

* : 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 local


Lège Cap Ferret
Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** vacances ***

 Salade verte bio
et oignons frits


Hot dog*

Pain à Hot Dog

Hot dog saucisse de végétale

Frites


 Emmental bio


 Donut's dcg

Pain
Confiture
Fruit frais

MARDI

*** vacances ***

 Taboulé, semoule bio,
concombre bio

 Rôti de boeuf char
jus aux oignons
Petit pois et carottes

Fromage blanc
Miel


 Fruit bio

Céréales riz soufflé
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** vacances *** ***Repas
végétarien ***

Concombre en rondelles

 Omelette bio
Poêlée champêtre

 Gouda bio

Riz au lait

Pain
Barre de chocolat
Fruit frais

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Viande charolaise