

Lège Cap Ferret
Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

 Concombres en rondelles bio

 Raviolis de légumes BIO

 Yaourt bio saveur fraise au lait entier

Barre bretonne à partager

MARDI

 Taboulé, semoule bio, concombre bio

 Rôti de boeuf char jus aux oignons

 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

Camembert

Fruit frais

MERCREDI

 Salade de betteraves bio

 Oeuf à la coque opa et ses mouillettes

Frites

Fromage frais à la vanille

 Fruit bio

Biscuit tablette au chocolat au lait
Coupelle de purée de pomme coing
Briquette de lait CE fraise

JEUDI

 Melon bio

Cordon bleu de volaille
Pomme de terre en purée

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

VENDREDI

Saucisson à l'ail et cornichon

Lasagne saumon
 Salade verte bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

* : 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



Issu de l'agriculture biologique



Viande charolaise

Lège Cap Ferret
Menus du 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Repas végétarien

 Œuf dur opa
et mayonnaise

 Raviolis bio au tofu sauce
tomate
et emmental râpé

 Yaourt nature sucré bio

Fruit frais

Tranche de pastèque

 Bifteck haché char
sauce échalote

 Ratatouille bio

 Orge perlé bio

 Edam bio

Mousse au chocolat au lait

Fruit

Gâteau moelleux au citron
Yaourt nature sucré

 Céleri BIO et courgettes
BIO

Vinaigrette au fromage blanc

 Merlu pmd sauce coco citron
vert

Duo de carottes orange et jaune

 Brie bio

Riz au lait au caramel

 Rillettes de thon pmd
Pain suédois

Jambon blanc
* Omelette
Frites

 Fromage blanc bio
Sucre roux

 Fruit bio

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

sOgeres



Œuf de poule élevée
en plein air



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Lège Cap Ferret
Menus du 16/06/2025 au 20/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade façon piémontaise (oeuf)

 Saute bœuf bio aux pruneaux

 Haricots plats cuisinés au maïs bio et chou fleur bio

Petit fromage frais sucré

Fruit frais

MARDI

 Betteraves bio et pomme bio

Quiche lorraine*

Tarte aux poireaux

 Salade verte bio

Tomme blanche

Crème dessert saveur caramel

MERCREDI

Salami*
et cornichon
Oeuf dur

 Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)

 Fusilli bio

Saint Paulin

 Fruit bio

Gâteau fourré à l'abricot
Coupelle de purée de pommes
Yaourt nature sucré

JEUDI

 Tomate bio

 Rôti de dinde Ir
Sauce marengo

 Courgettes bio à l'ail

 Fromage frais Chanteneige bio

Clafoutis aux pêches

VENDREDI

Repas végétarien

Tarte méditerranéenne

 Riz bio et dahl de lentilles corail et amandes effilées

 Yaourt bio saveur vanille au liat entier

Fruit frais

* : 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

Lège Cap Ferret
Menus du 23/06/2025 au 27/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio
et thon

 Aiguillettes de poulet vf jus aux
oignons

Haricots beurre à la tomate

 Gouda bio

 Donut's dcg

MARDI

Repas végétarien

Concombre en rondelles

 Omelette bio fraîche

 Ratatouille bio

 Riz bio

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Assiette de fruits d'été
(abricot/prune)

MERCREDI

 Tomate bio

 Emincé de porc bbc sauce aux
olives

 Semoule bio

Mimolette

Liégeois saveur chocolat

Pain
Confiture
Fruit

JEUDI

 Houmous bio
et son gressini

 Rôti de boeuf char
et son jus
Petit pois et carottes

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

VENDREDI

*** Au revoir les grands ***

Tranche de pastèque

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
Frites

 Yaourt nature sucré bio

 Smoothie bio framboise et
basilic

* : 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



Viande
charolaise



Viande
Française

Lège Cap Ferret
Menus du 30/06/2025 au 04/07/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Salade de pommes de terre
mimosa

Nuggets de blé

 Courgettes bio à la crème

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

MARDI

*** stock tampon ***

Macédoine
et mayonnaise

Ravioli de boeuf
et emmental râpé

 Salade verte bio

 Cantal aop

Compote de pommes allégée en
sucre

MERCREDI

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

 Dés de saumon pmd sauce
basilic
Boulgour

Tomme blanche

 Flan au chocolat bio

Brioche en tranche
Fruit

Fromage blanc aromatisé aux fruits

JEUDI

Riz niçois

 Boeuf bio tomat'olive

 Carottes bio à l'ail

Yaourt aromatisé

Fruit frais

VENDREDI

*** Pique nique ***

 Melon bio

Sandwich jambon de dinde

Chips

 Camembert bio

Muffin vanille pépites de chocolat

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable