

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Tranche de pastèque

 Korma de riz bio, brunoise provençale et petits pois bio

Pointe de Brie

 Crème dessert bio à la vanille

Pain
et beurre
Chocolat en poudre
Fruit

MARDI

Tortilla pommes de terre et oignons

 Colin d'Alaska pmd sauce façon armoricaine (paprika, tomate, fumet de poisson, crème fraîche)
Courgettes et emmental râpé

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Fruit bio

Pain
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pomme coing

MERCREDI

 Tomate bio vinaigrette balsamique

 Rôti de boeuf char et son jus
Haricots beurre persillés

 Edam bio

Tartelette flan pasteis de nata

Madeleine longue
Yaourt nature sucré
Fruit

JEUDI

Taboulé

 Sauté de porc bio sauce au thym
Nugget's à l'emmental
Nugget's à l'emmental
Carottes à l'ail

Fromage blanc sucré

 Fruit bio

Pain
Chocolat noir (tablette)
Briquette de lait CE fraise

VENDREDI

 Concombres en rondelles bio

Cordon bleu de volaille
 Pennes bio et condiment tomate

 Saint Nectaire aop

Bâtonnets freeze

Brioche en tranche
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Fruit

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



Viande charolaise

Lège Cap Ferret
Menus du 14/07/2025 au 18/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Repas végétarien

 Melon bio

 Omelette bio
Frites

Fromage fondu Vache qui rit

Liégeois saveur chocolat

Pain
Confiture
Fruit

 Rillettes de thon pmd
Pain suédois

 Hachis Parmentier de bœuf
char (purée BIO)

 Salade verte bio

Fromage blanc
caramel liquide

Fruit frais

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pommes et
ananas
Briquette de lait CE chocolaté

Tarte méditerranéenne
Pilon de poulet tandoori
Epinards branches à la crème

 Camembert bio

 Fruit bio

Pain au lait
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Jus d'orange

Salami*
et cornichon
Beignets stick de mozzarella

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème champignons, poireaux)
Ratatouille à la niçoise

 Riz bio

Yaourt nature sucré

 Fruit bio

Pain
Fromage frais Tartare nature
Fruit

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
Menus du 21/07/2025 au 25/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Tomate et coeur de palmier
et vinaigrette au basilic

Beignets de calamar
Pommes de terre persillées

 Fromage blanc bio
Sucre roux

 Fruit bio

Pain
Confiture de lait
Coupelle de purée de pommes et
ananas

MARDI

Repas végétarien

 Pastèque bio

 Fusilli bio sauce lentilles vertes
bio tomate et emmental

Fromage frais Rondelé nature

Bâtonnets freeze

Palet breton pur beurre
Fruit
Briquette de lait CE chocolaté

MERCREDI

Concombre en rondelles

 Hoki pmd sauce aux fines
herbes

Poêlée duo de courgettes, haricot
plat et maïs

Fromage au lait pasteurisé Carré

 Purée de pomme bio et
mangue

Pain
Chocolat au lait (tablette)
Fromage frais à la vanille

JEUDI

Radis roses
et beurre

Croque monsieur
TARTE PROVENCALE (PLAT)

 Salade verte bio

 Yaourt nature sucré bio

Fruit frais

Barre 5 céréales au chocolat
 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
Briquette de lait CE fraise

VENDREDI

Cake tomate, basilic à l'origan

 Rôti de boeuf char
et son jus

 Carottes bio à la crème

 Cantal aop

 Fruit bio

Madeleine longue
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus de pommes

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



Viande charolaise

Lège Cap Ferret
Menus du 28/07/2025 au 01/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Macédoine de légumes
mayonnaise

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
Légumes couscous
Semoule

 Camembert bio

 Fruit bio

Rocher coco nappé chocolat
Yaourt nature sucré
Coupelle de purée de pomme
abricot

MARDI

 Melon bio

 Nuggets de poisson pmd
Frites
et quartier de citron

 Saint Nectaire aop

Mousse au chocolat au lait

Pain
Confiture
Fruit

MERCREDI

Salade façon piémontaise (oeuf)

 Boeuf bio tomat'olive

 Haricots verts bio

Mimolette

Fruit frais

Pain
et beurre
Chocolat en poudre
Fruit

JEUDI

 Tomate bio

Vinaigrette au fromage blanc

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce crème aux herbes

 Pennes bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

Smoothie framboise et basilic

Gâteau moelleux au citron
Fromage blanc nature
Fruit frais

VENDREDI

Salade de riz composée (tomate,
maïs, olive, poivron)

Jambon blanc
Finger soja et blé aux trois graines
Flan de courgettes, mozzarella et
basilic

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

Marbré au chocolat
Yaourt nature sucré
Jus de pommes

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

Lège Cap Ferret
Menus du 04/08/2025 au 08/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Tranche de pastèque
—
Filet de dinde façon jambon
Ratatouille à la niçoise
 Riz bio
—
Coulommiers
—
 Crème dessert bio chocolat

—
Pain
Confiture
Fruit

MARDI

Repas végétarien

Houmous
et son gressini
—
Tarte aux fromages
 Salade verte bio
—
 Yaourt bio brassé framboise,
abricot
—
Fruit frais

—
Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écrémé

MERCREDI

Feuilleté fromage fondu
—
 Rôti de boeuf char
 Petits pois mijotés bio
sauce tartare
—
Fromage blanc sucré
—
 Fruit bio

—
Pain
Fromage frais Tartare nature
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

JEUDI

Melon charentais
—
 Parmentier colin d'Alaska
pmd pomme de terre bio
—
 Camembert bio
—
Bâtonnets freeze

—
Pain
Chocolat au lait (tablette)
Fruit

VENDREDI

 Concombres en rondelles bio
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron
—
Cordon bleu de volaille
 Carotte bio
Pommes de terre persillées
—
Tomme grise
—
 Purée de pomme bio (frais) et
mirabelle

—
Madeleine longue
Fromage frais à la vanille
Fruit

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
Menus du 11/08/2025 au 15/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

 Taboulé, semoule bio,
concombre bio

 Omelette bio fraîche
Gratin de courgettes

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Miel pops
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

MARDI

Saucisson sec
et cornichon
Samoussa de légumes

 Salade de pâtes bio à la
grecque
(tomate,poivron,brebis,olive)

Saint Paulin

 Assiette de fruits bio

Brioche en tranche
Yaourt nature
Jus multifruit

MERCREDI

 Tomate bio

Saucisse de Strasbourg*
Saucisse végétale soja et blé
Saucisse végétale soja et blé
Frites

Fromage frais Petit Cotentin

 Crème dessert bio à la vanille

Pain
Pâte à tartiner individuelle
Fruit
Briquette de lait CE fraise

JEUDI

Salade façon piémontaise (oeuf)

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais

Haricots beurre persillés
et quartier de citron

 Yaourt nature sucré bio

 Fruit bio

Pain
Fromage fondu Samos
Coupelle de purée de pommes et
fraises

VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Lège Cap Ferret
Menus du 18/08/2025 au 22/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

 Salade de betteraves bio

Lasagne ricotta épinard chèvre

Fromage frais Carré demi sel

 Fruit bio

Pain

Confiture de lait

Petit fromage frais sucré

MARDI

 Tomate bio

 Bifteck haché char
sauce bercy

 Poêlée d'été, courgette bio et
maïs bio

 Cantal aop

Riz au lait

Muffin vanille pépites de chocolat

Fromage frais à la vanille

Fruit

MERCREDI

Rillettes de maquereau

 Rôti de dinde Ir
sauce échalote

Purée de brocolis et pommes de
terre

 Coulommiers bio

 Fruit bio

Pain

Confiture

Yaourt nature
et dosette de sucre blanc

JEUDI

Repas végétarien

Concombre en rondelles

 Sauté de porc bio sauce
basquaise (tomate, oignon, laurier,
thym)

Omelette nature

 Semoule bio

Edam

Bâtonnets freeze

Barre 5 céréales au chocolat

Lait demi écrémé

Fruit

VENDREDI

 Pastèque bio

 Merlu pmd sauce coco citron
vert

Duo de carottes orange et jaune

 Fromage blanc bio
Sucre roux

Cake pois chiche et cacao

Pain

Fromage frais cantafrais

Fruit

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



Viande charolaise

Lège Cap Ferret
Menus du 25/08/2025 au 29/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Salade de tomate, maïs et poivron
et vinaigrette à la ciboulette

 Riz bio et dahl de lentilles corail
et amandes effilées

Fromage blanc sucré
différemment :
Coulis de fruits rouges

 Fruit bio

Pain

Pâte à tartiner individuelle
Coupelle de purée de pommes

MARDI

 Concombres en rondelles bio

Quiche lorraine*
Salade verte

Montcadi croûte noire

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

Brownie

Fruit
Yaourt nature
et dosette de sucre blanc

MERCREDI

 Courgettes râpées bio
ciboulette

Cordon bleu de volaille

 Haricots vert bio à l'ail

Fromage frais Petit Moulé

Semoule au lait

Pain

Chocolat au lait (tablette)
Fruit

JEUDI

VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique