

Lège Cap Ferret
Menus du 06/10/2025 au 10/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade façon piémontaise (oeuf)

 Poulet rôti lr
Petit pois et carottes

 Gouda bio

 Fruit bio

MARDI

Radis roses
et beurre

Saucisse chipolatas de porc
 Boulettes pois chiches bio et
sauce tomate

 Lentilles bio mijotées

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

MERCREDI

Céleri rémoulade

 Rôti de boeuf char
et son jus

 Riz bio

 Ratatouille bio

Brie

 Purée de pomme bio et
mangue

Palmito
Fromage blanc sucré
Fruit

JEUDI

****Repas végétarien****

 Endives bio
et croûtons

 Macaroni bio sauce égréné
végétal et tomate façon bolognaise

Saint Paulin

 Crème dessert bio chocolat

VENDREDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

 Parmentier colin d'Alaska
pmd pomme de terre bio

 Salade verte bio

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

 Fruit bio

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
Menus du 13/10/2025 au 17/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Odyssée du Goût : Ile de France **

 Carottes râpées bio
vinaigrette balsamique

 Sauté de boeuf bio sauce
forestière

 Brocolis bio

 Semoule bio

Coulommiers

Fromage blanc mascarpone, poire
amande sauce chocolat

MARDI

** Odyssée du Goût : Les Hauts de France **

 Endives bio

 Aiguillettes de poulet vf sauce
au maroilles
Frites

Mimolette

Crème dessert saveur vanille
Spéculoos

MERCREDI

** Odyssée du Goût : La Normandie **

Camembert pané et salade verte

 Hoki pmd sauce dieppoise
(crustacés, tomate, crème fraîche)
Carottes bâtonnets

 Yaourt nature sucré bio

 Pomme bio
caramel liquide

Pain
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes et
poire

JEUDI

** Odyssée du Goût : La Nouvelle Aquitaine **

 Salade verte bio
et oignons frits

Parmentier de canard, haricot
blanc et purée de céleri

Tomme grise

 Gâteau basque dcg

VENDREDI

** Odyssée du Goût : Auvergne Rhône Alpes ** ** Menu végétarien **

Mâche

 Salade de betteraves bio
et noix

Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio

 Fourme d'ambert aop

 Purée de pommes bio fraîche
et myrtille

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Lège Cap Ferret
Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Vacances **

Crêpe à l'emmental

 Rôti de dinde lr
sauce échalote

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

 Yaourt bio saveur fraise au lait
entier

 Fruit bio

Cookies

Fromage blanc sucré

Coupelle de purée de pommes et
ananas

MARDI

** Vacances **

Saucisson sec
et cornichon
Oeuf dur

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

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

 Fruit bio

Pain

Chocolat en poudre

Chocolat en poudre

Yaourt à la pulpe de fruits

MERCREDI

** Vacances **

Salade d'endives et noix
vinaigrette tomatée

 Jambon blanc de porc lr
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*

 Pâtes bio au gratin

 Saint Nectaire aop

 Dessert lacté flan chocolat bio

Barre 5 céréales au chocolat

Fromage frais à la vanille

Fruit

JEUDI

** Vacances **

 Emincé de chou blanc bio et
raisins secs

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

Saint Paulin

Gâteau façon financier farine de
pois chiche et blé

Pain

Gelée de groseille

Fruit

VENDREDI

** Vacances ** ** Repas végétarien **

 Salade verte bio
et maïs

 Riz bio sauce égréné végétal et
tomates façon bolognaise

Edam

 Crème dessert bio à la vanille

Madeleine longue

Petit fromage frais sucré

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

Lège Cap Ferret
Menus du 27/10/2025 au 31/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Vacances ** repas végétarien ****

Carottes râpées
et vinaigrette au basilic

 Omelette bio fraîche
Frites

Fromage blanc
Miel

 Fruit bio

Palmito
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pomme
abricot

MARDI

**** Vacances ****

 Céleri bio rémoulade

 Poulet rôti Ir

 Courgettes bio à la provençale

Yaourt nature sucré

 Quatre quarts bio

Pain
Fromage fondu kiri
Fruit

MERCREDI

**** Vacances ****

Soupe de lentilles au cumin

 Sauté de bœuf bio sauce
cantadou, agrume, potiron
Haricots verts

 Emmental bio

Fruit

Gaufrette vanille
Fromage blanc sucré
Jus de pommes

JEUDI

**** Vacances ****

 Salade verte bio
et oignons frits

Carbonara* (sauce à la crème,
champignons et lardons de porc)
Pané de blé, graine, emmental,
épinards

 Pennes bio
et emmental râpé

 Saint Nectaire aop

Mousse au chocolat au lait

Pain
Gelée de coing
Fruit

VENDREDI

***** vacances *****

Saucisson à l'ail
et cornichon
Oeuf dur

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

 Epinards branche bio à la
crème

 Camembert bio

Fruit

Pain
Pâte à tartiner individuelle
Lait demi écrémé

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