

Lège Cap Ferret
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Chandeleur

Salade iceberg
et oignons frits

 Sauté de bœuf bio sauce
au thym

 Carotte bio

 Saint Nectaire aop

 Crêpe sucrée bio
Confiture de fraises

MARDI

** Repas végétarien **

Salade de haricots rouges et
tomate sauce épices chili

Nuggets de blé
Purée de panais

 Fromage blanc bio
Sucre roux

 Fruit bio

MERCREDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

 Merlu pmd sauce oseille

 Riz bio

 Coulommiers bio

Fruit

Brioche en tranche
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Jus de pommes

JEUDI

 Endives bio
et pomme
et vinaigrette au miel

  Sauce façon bolognaise
effiloché de canard vf et
haricot blanc, macaronis bio
semi complet

Edam

 Crème dessert bio chocolat

VENDREDI

Soupe de légumes variés
(carotte, pdt, poireau,
chou-fleur, céleri h. verts,
petits pois)

Gratin de pomme de terre et
lardons* fromage à tartiflette
 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

 Yaourt nature sucré bio

 Fruit bio

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 Française

Lège Cap Ferret
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

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

Salade verte et croûtons

Couscous vegetal cinq légumes et raisin sec

 Semoule bio

Tomme blanche

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Pain

Chocolat au lait
Fruit

MARDI

****Vacances scolaires****

 Chou fleur bio façon mimosa (œuf)

 Rôti de boeuf char et son jus
Frites

 Cantal aop

 Assiette de fruits bio

Gâteau moelleux au citron
Yaourt à la pulpe de fruits
Jus multifruit

MERCREDI

****Vacances scolaires****

Soupe de poireaux et pommes de terre

Saucisse de Toulouse*
Saucisse végétale de blé aux fines herbes

 Lentilles bio mijotées

Fromage blanc
Miel

 Fruit bio

Palet breton pur beurre
Coupelle de purée de pommes et fraises
Lait demi écremé

JEUDI

****Vacances scolaires****

 Chou rouge bio
Vinaigrette au fromage blanc

 Poulet rôti lr
Petit pois et carottes

 Emmental bio

 Eclair parfum chocolat dcg

Pain
Confiture
Fruit

VENREDI

****Vacances scolaires****

Salade de pommes de terre et dés de mimolette

 Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron

 Epinards branche bio à la crème

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Pain
Fromage frais cantafrais
Coupelle de purée de pommes

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

sOgeres


Appellation d'Origine Protégée


Certifié Label Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture biologique


Produit de la mer durable


Viande charolaise

Lège Cap Ferret
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Vacances scolaires

Beignets stick de mozzarella

 Sauté de bœuf bio sauce olives et coriandre

 Haricots vert bio à l'ail

Fromage frais à la vanille

 Fruit bio

Palmito

Coupelle de purée de pomme abricot

Yaourt aromatisé

MARDI

Vacances scolaires

Rillettes et cornichon
Oeuf dur

Poisson blanc MSC et dés de saumon sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)

Pommes de terre persillées

 Yaourt nature sucré bio

 Fruit bio

 Donut's sucré dcg

Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges

MERCREDI

Vacances scolaires

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

 Emincé de dinde lr au caramel

 Coquillettes bio blé semi-complet

Mimolette

 Purée de pomme bio et framboise

Riz soufflé au chocolat

Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

Vacances scolaires Repas végétarien**

 Salade verte bio et maïs

Parmentier de lentille verte, champignon, purée butternut et chapelure noisette

 Brie bio

Mousse au chocolat au lait

Fruit

Pain
Confiture de lait

VENDREDI

Vacances scolaires

Salade d'endives et noix vinaigrette balsamique

 Jambon blanc de porc lr
Sauce forestière

 *Meunière colin pmd d'Alaska*

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

 Fourme d'Ambert aop

 Tarte normande dcg

Barre bretonne à partager

Fruit
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Lège Cap Ferret
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre

 Boulettes de boeuf bio
jus aux oignons

Frites

 Edam bio

Liégeois saveur chocolat

MARDI

****Assiette
découverte**Repas
végétarien****

Salade de betteraves
vinaigrette à l'huile d'olive
colza citron

Nuggets de blé
Patate douce et haricots
blancs au lait de coco

 Yaourt bio saveur fraise au
lait entier

 Fruit bio

MERCREDI

Taboulé

 Poulet rôti lr
Duo de haricots plats et
haricots beurre à la tomate

 Coulommiers bio

 Fruit bio

Cookies
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Lait demi écrémé

JEUDI

 Salade verte bio
et croûtons

 Sauté de porc* lr sauce
végétale pomme curry
crémée

Beignet stick mozzarella

 Carottes bio à l'ail

Petit fromage frais sucré

Cake pois chiche et cacao

VENDREDI

Houmous
Pain suédois

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
Ratatouille à la niçoise
Riz

 Emmental bio

 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