


Lège Cap Ferret
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026


MENU


de la semaine

LUNDI

Salade coleslaw


 Sauté de bœuf bio sauce cantadou, agrume, potiron
Semoule
Courgettes


 Camembert bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

MARDI

Salade de blé aux petits légumes et vinaigrette aux herbes

 Hoki pmd sauce crème à la tomate

 Chou fleur bio et emmental râpé

Petit fromage frais sucré


 Fruit bio

MERCREDI

Repas végétarien

Haricots vert à l'échalotte

Crozets sauce tartiflette et cantal


 Yaourt bio brassé à la banane


Fruit frais


Pain


Confiture de lait
Fromage blanc sucré


JEUDI

 Salade verte bio et noix

 Aiguillettes de poulet vf sauce curry


 Carotte bio

 Ossau Iraty aop

 Tarte aux abricots dcg

VENDREDI

Soupe de haricots blancs

 Rôti de porc Ir et son jus
Epinards branches à la crème

Fromage frais Petit louis

 Fruit bio

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

sOgeres



Lège Cap Ferret
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU


de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Beignets stick de mozzarella

Nuggets de blé
et ketchup

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


Fromage blanc aromatisé aux
fruits


 Fruit bio

MARDI

 Carottes râpées bio

Saucisse de Toulouse*


 Lentilles bio mijotées

 Cantal aop


Mousse au chocolat au lait


MERCREDI

Salade de maïs poivrons et
emmental

 Rôti de boeuf char
et son jus

Salsifis sauce béchamel


 Fromage frais Carré frais
bio

 Donut's sucré dcg

Fruit frais
Rocher noix de coco
Lait demi écrémé

JEUDI


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

 Colombo de dinde lr


 Riz bio


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

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

VENDREDI

 Salade verte bio
et oignons frits

 Parmentier colin d'Alaska
pmd pomme de terre bio

 Brie bio

Cocktail de fruits

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 16/03/2026 au 20/03/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Radis roses
et beurre

 Omelette bio fraîche


 Haricots verts bio


Mimolette

Fromage blanc sucré

MARDI

Taboulé

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
et quartier de citron

 Ratatouille bio

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

MERCREDI

Soupe de lentille corail et lait
de coco

Quiche lorraine*
Salade verte


Yaourt aromatisé

 Fruit bio


Pain
Chocolat au lait
Jus d'orange

JEUDI

*** C'est la fête : l'Irlande ***

 Céleri râpé bio et pomme
bio
vinaigrette citron menthe

Curry de mouton aux pois
chiches

 Carottes bio et oignons au
naturel

Brebicrème

Cake pistache et fleur
d'oranger

VENDREDI

Choux bicolores

 Poulet rôti Ir
Frites

Coulommiers

Cubes de poire au sirop
et sauce chocolat

sOgeres


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

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

Lège Cap Ferret
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026


MENU


de la semaine


LUNDI

Repas végétarien

Emincé d'endives
et vinaigrette au miel


 Dahl de lentilles beluga bio
et riz bio


 Fourme d'Ambert aop

 Crème dessert bio chocolat

MARDI

Crêpe emmental


 Rôti de dinde lr
et son jus
Julienne de légumes


 Fromage blanc bio
Sucre roux

Fruit frais


MERCREDI

Salade de betteraves
et pomme

 Oeuf dur bio sauce
béchamel

 Epinards branches bio à la
béchamel

Camembert


 Gaufre Bruxelloise dcg

Fruit frais
Pain
et beurre
Chocolat en poudre


JEUDI


*** Amuse-bouche : Datte ***

Pâté de campagne *
et cornichon

 Merlu pmd sauce aux
épices douces



Purée Saint Germain (pois
cassés et pommes de terre)

 Yaourt nature sucré bio


 Fruit bio

VENDREDI

Salade iceberg
et croûtons

 Bolognaise de boeuf bio
 Macaroni bio semi complet

Gouda

 Purée de pomme fraîche
bio et figue

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique

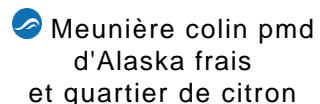

Produit de la mer
durable

Lège Cap Ferret
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

Salade façon piémontaise
(oeuf)

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
et quartier de citron

 Haricots vert bio à l'ail

 Pont l'Evêque aop


 Fruit bio

MARDI

Repas végétarien

Houmous
Pain suédois


Pané de blé, graine,
emmental, épinards

 Carottes bio à la crème

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

MERCREDI

 Salade verte bio
vinaigrette à l'huile d'olive
colza citron

Rougail de saucisse de porc

 Riz bio


Tomme grise

Ile flottante
et sa crème anglaise


Brioche en tranche
Yaourt nature sucré
Fruit frais

JEUDI

Betterave et maïs

 Rôti de boeuf char
et son jus


Pomme de terre en purée

 Fromage blanc bio
Sucre roux


Fruit frais

VENDREDI

Radis roses
et beurre

 Poulet rôti lr

 Brocolis bio

 Coulommiers bio

Gaufre nappée au chocolat

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