

Lège Cap Ferret
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** vacances scolaires ***

Salade de betteraves rouges

Omelette opa

Frites

Fromage frais fouetté
Rondelé bio

Fruit bio

Madeleine
Yaourt nature sucré
Coupelle de purée de pomme
abricot

*** vacances scolaires ***

Soupe à la tomate

Rôti de boeuf char
et son jus

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

Edam bio

Riz au lait

Pain
Confiture
Fromage blanc sucré

*** vacances scolaires ***

Tartinade potiron fromage
frais ciboulette
Chips de maïs

Sauté de porc* Ir sauce au
thym
*Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate*

Coquillettes bio blé
semi-complet

Yaourt nature sucré bio

Fruit bio

Gaufrette vanille
Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pommes
et ananas

*** vacances scolaires ***

Salade verte bio
et maïs
et vinaigrette au basilic

Meunière colin pmd
d'Alaska frais

et quartier de citron
Purée de panais

Munster aop

Cake chocolat et noix

Pain
Chocolat noir (tablette)
Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Œuf de poule
élevée en plein
air


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Viande
charolaise

Lège Cap Ferret
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026

MENU


de la semaine

LUNDI

*** vacances scolaires ***

Saucisson à l'ail de porc
et cornichon

Beignets stick de mozzarella

 Sauté de boeuf bio sauce
tomate origan

 Orge perlé bio

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Fruit bio

Pain

Fromage fondu Croc'lait


Coupelle de purée de pommes
et fraises

MARDI

*** vacances scolaires ***

Radis roses
et beurre

Emincé de saumon sauce
crème

 Epinards branche bio à la
crème

 Camembert bio

Gaufre liégeoise


Pain

Confiture de lait

Fruit frais

MERCREDI


*** vacances scolaires ***
*** Repas végétarien ***

 Salade de blé bio et
croquant de légumes

Nugget's à l'emmental

Brocolis

 Fromage Carré bio

 Crème dessert bio à la
vanille

Gâteau fourré à l'abricot


Petit fromage frais sucré

Fruit frais


JEUDI


*** vacances scolaires ***

Coeur palmier et betterave
et vinaigrette à l'échalote

 Rôti de dinde Ir
et son jus

 Riz bio

 Fromage blanc bio
Sucre roux

 Fruit bio

Miel Pops

Lait demi écrémé

Coupelle de purée de pommes

VENDREDI


*** vacances scolaires ***

 Carottes râpées bio

Cassoulet (saucisse,
saucisson, sauté de porc)
*Saucisse végétale de blé aux
fines herbes*

Haricots blancs à la tomate

 Edam bio

 Purée de pomme fraîche
bio et mirabelle

Pain

Confiture

Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Lège Cap Ferret
Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien


Salade iceberg


 Ravioli bio au tofu sauce tomate

 Cantal aop

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MARDI

 Brocolis bio façon mimosa (oeuf OPA)


 Boulettes de boeuf bio à l'orientale


Semoule
Légumes couscous


 Fromage blanc bio

 Fruit bio

MERCREDI

 Soupe de légumes variés bio

 Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)

 Macaroni bio semi complet


Montcadi croûte noire

Mousse au chocolat au lait

Galettes pur beurre
Fruit frais
Petit fromage frais nature au lait entier

JEUDI


*** L'assiette découverte ***

 Salade de betteraves bio et vinaigrette à la ciboulette

 Poulet rôti lr


Purée de céleri et pomme de terre et pomme cube


Yaourt aromatisé


 Fruit bio

VENDREDI

Crêpe emmental

 Rôti de porc lr et son jus
Omelette nature

 Carottes bio au cumin

 Camembert bio



Smoothie banane fraise



Lège Cap Ferret
Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026


MENU


de la semaine


LUNDI


 Salade verte bio
et oignons frits
et vinaigrette de framboise



 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais




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



Petit fromage frais sucré




Barre bretonne à partager


MARDI


Saucisson à l'ail de porc
et cornichon
Samoussa de légumes


 Rôti de boeuf char
jus aux oignons




Lentilles




 Emmental bio



Fruit frais



MERCREDI


Repas végétarien


 Taboulé, semoule bio,
concombre bio


 Omelette opa



Chou fleur


 Gouda bio



Fruit frais


Pain
Gelée de groseille
Petit fromage frais sucré

JEUDI


Carottes râpées
sauce fromage blanc aux
herbes


Hot dog saucisse de porc
Hot dog saucisse de végétale


Frites


 Fromage blanc bio
Sucre roux


Fruit frais

VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy