Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées bio	Salade de betteraves bio et vinaigrette à l'échalote	Salade de haricots blancs aux herbes	Œuf dur bio et mayonnaise	***Repas végétarien***
Meunière colin pmd d'Alaska frais	Rôti de boeuf char et son jus	Aiguillettes de poulet vf sauce au curry	Parmentier de Colin d'Alaska pmd et purée de brocoli	Soupe de potiron et pommes de terre
et quartier de citron Frites	Haricots verts bio	Poêlée chinoise	Salade verte	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Coulommiers bio	Cantal aop	Edam bio	Yaourt bio à la myrtille	Légumes couscous Semoule
Crème dessert bio chocolat	Choux à la crème vanillée dcg	Fruit de saison bio	Cubes de pêche au sirop	Fromage blanc Confiture de fraise
		Sablés Coupelle de purée de pommes Briquette de lait CE chocolaté		Fruit de saison bio

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée · Décongelé · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Viande charolaise · Viande Française

Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg Crumble graines de courges	Mortadelle tranchée et cornichon		***Repas végétarien***	Carottes râpées bio et vinaigrette à la ciboulette
Sauté de boeuf bio sauce échalote	Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes		Houmous bio Chips de maïs	Escalope de porc sauce au thym
Navets et carottes à la vapeur	Pommes de terre en quartiers vapeur		Omelette bio fraîche	Haricots blancs à la tomate
Saint Nectaire aop	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)		Ratatouille à la niçoise	Saint Paulin
Muffin vanille pépites de chocolat	Fruit de saison bio		Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
			Fruit de saison bio	

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade façon piémontaise (oeuf)	Salade verte bio Oignons frits et vinaigrette au basilic	Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre)	***Repas végétarien***	Duo de coeur de palmiers et maïs
Blanquette de dinde lr	Saucisse chipolatas de porc	Hoki pmd sauce à l'oseille	Betteraves croquants de noix à la crème de chèvre et miel et vinaigrette framboise	Rôti de boeuf char et son jus
Julienne de légumes	Lentilles	Haricots vert bio à l'ail	Coquillette bio semi complète sauce tartiflette emmental	Brocolis bio
Yaourt aromatisé	Cantal aop	Mimolette	Fromage frais à la vanille	Saint Paulin
Fruit de saison bio	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Cake à la noix de coco
		Pailloline Petit fromage frais aromatisé aux fruits Coupelle de purée de pommes et fraises		

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Viande charolaise

Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	***Repas végétarien*** **Amuse bouche : crème de marron**	Haricots verts à l'échalote	Emincé d'endives et vinaigrette au miel	Salade verte bio et noix
Merlu pmd sauce échalote	Œuf dur bio et mayonnaise	Sauté de bœuf bio sauce cantadou, agrume, potiron	Poulet rôti lr	Gratin de pomme de terre et lardons* fromage à tartiflette
Epinards branche bio à la crème	Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio	Penne bio semi complet	Poêlée chinoise	Fromage blanc nature et sucre roux
Gouda	Yaourt nature sucré bio	Fromage Carré	Cantal aop	Purée de pomme fraîche bio et mangue
Riz au lait	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Flan pâtissier	
		Pain Tablette de chocolat noir Fromage blanc sucré		

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Repas végétarien ***	Carottes râpées bio	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Salade de betteraves et vinaigrette à l'échalote	Macédoine mayonnaise
Houmous bio Chips de maïs	Rôti de boeuf char et son jus	Blanquette de dinde lr	Saucisse chipolatas de porc	Meunière colin pmd d'Alaska frais
Omelette bio fraîche	Pommes noisette	Riz bio	Pomme de terre en purée	et quartier de citron Julienne de légumes
Haricots verts bio persillés	Tomme blanche	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Eclair parfum chocolat dcg	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Purée de pommes fraiche bio et bananes fraiches
Fruit de saison		Madeleine Coupelle de purée de pomme kiwi Briquette de lait CE chocolaté		

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

sOgeres

Certifié Label Rouge · Décongelé · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Viande charolaise