Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Houmous bio	Carottes râpées bio	Soupe de légumes variés	Coeurs de palmier et maïs	Soupe de carotte
Omelette bio sauce basquaise	Rôti de boeuf char Jus aux oignons	Emincé de dinde lr sauce forestière	Parmentier de canard vf	Dés de colin d'Alaska pmd Sauce crème herbes
Haricots verts Coquillettes bio	Brocolis Pommes de terre quartier vapeur	Petits pois et carottes Riz bio	Mouliné de potimarron bio	Julienne de légumes Semoule
Bûche de laits mélangés chèvre et vache	Fournols	Mimolette	Camembert	Emmental bio
Purée pomme bio rhubarbe et fraise	Fruit de saison	Purée de pomme fraiche bio et griotte	Fruit de saison	Fruit de saison
Pain Gelée de coing Petit fromage blanc nature au lait entier	Galette pur beurre Fromage blanc nature lait entier Coupelle de purée de pomme ananas	Pain et beurre Yaourt nature au lait entier	Pain Tablette de chocolat noir Lait entier	Pain et beurre Fromage blanc nature lait entier

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

sOgeres

Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Viande charolaise — Viande Française

Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de carotte, céleri rave, chou navet jaune, pomme de terre	Chou blanc frais râpé et pomme		Pomelos	Soupe potiron
Filet poulet lr sauce forestière	Dés de colin d'Alaska pmd Sauce bretonne		Rôti de dinde lr sauce vallée d'Auge	Steak haché de veau lr sauce forestière
Haricots beurre Boulgour bio	Carottes Pommes de terre quartier vapeur		Epinards hachés à la crème Quinoa	Purée de patate douce Ratatouille
Cantal aop	Pont l'évêque aop		Gouda bio	Yaourt bio nature
Purée de pomme fraiche bio et mangue	Fruit de saison bio		Fruit de saison	Fruit de saison bio
Pain et beurre Yaourt nature au lait entier	Petit beurre Petit fromage blanc nature au lait entier Coupelle de purée de pomme fraise		Pain et beurre Yaourt nature au lait entier	Pain Fromage frais bio chanteneige Coupelle de purée de pomme ananas

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 (Crèche + 24 mois)
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe poireaux et salade	Soupe d'épinards	Endive	*** Repas de fin d'année ***	Betteraves
Sauté bœuf bio sauce aux olives	Escalope de dinde lr Jus aux oignons	Dés de colin d'Alaska pmd sauce crème	Soupe potiron	CR OMELETTE FRAICHE
Jardinière de légumes persillés	Navets persillés	Brocolis bio	Filet de poulet lr sauce pain d'épice	Carottes
Orge bio	Pommes de terre quartier vapeur	Quinoa	Pommes rosti étoilées	Coquillettes bio semi-complète
Mimolette	Brie bio	Fourme d'Ambert aop	Champignon	Carré
Purée de pomme bio fraîche et figue	Fruit de saison	Purée de pommes bio et cassis	Babybel	Fruit de saison bio
Sablés	Pain	Pain	Crêpe sucrée	Pain
Fromage blanc nature lait entier	et beurre	Gelée de coing	Père Noël en chocolat	Tablette de chocolat noir
Fruit	Yaourt nature au lait entier	Petit fromage blanc nature au lait entier	Pain et beurre Fromage blanc nature lait entier	Yaourt nature au lait entier

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 (Crèche + 24 mois)
Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de butternut bio	Taboulé	Carottes râpées	Soupe tourangelle chou vert navet petit pois poireau	
Dés de colin d'Alaska pmd Sauce au curry	Rôti de boeuf char	Steak haché de veau lr sauce aigre douce	Emincé de dinde lr sauce estragon	
Blettes persillées Blé bio	Epinards bio hachés à la crème Fusilli bio	Haricots beurre Riz bio	Ratatouille Pommes de terre quartier vapeur	
Pont l'évêque aop	Mimolette	Coulommiers bio	Fournols	
Purée pomme bio saveur vanille	Fruit de saison	Purée de pomme bio et abricot	Fruit de saison	
Pain et beurre Yaourt nature au lait entier	Pain Tablette de chocolat noir Lait entier	Sablés Fruit Petit fromage blanc nature au lait entier	Pain Miel Fromage blanc nature lait entier	

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 (Crèche + 24 mois)
Menus du 28/12/2026 au 01/01/2027

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Escalope de dinde lr Jus aux oignons Carottes Lentilles Fromage blanc bio Fruit de saison Pain Fromage fondu Samos Fruit	Soupe poireaux et salade Dés de colin d'Alaska pmd sauce façon orientale Légumes couscous Semoule Camembert bio Fruit de saison Pain Assortiment de préparation de fruits Fromage blanc nature lait entier	Carottes râpées Jambon blanc de porc lr Trio de légumes bio (Brocolis carottes chou fleur) Purée de pommes de terre Tomme blanche Purée de pomme bio aux quatres épices Fruit Galette pur beurre Petit fromage blanc nature au lait entier	Soupe potiron Sauté bœuf bio sauce échalote Salsifis Riz bio Bûche de laits mélangés chèvre et vache Fruit de saison Pain et beurre Yaourt nature au lait entier	

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

sOgeres

Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable