# Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)
# Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

# MENU de la semaine

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Carottes râpées bio | Betteraves | Soupe de lentille corail et lait de coco | Panaché chou rouge et chou blanc | Soupe potiron |
| Emincé de porc bbc<br>Jus aux oignons | Rôti de boeuf char | Filet poulet lr<br>Sauce au curry | Dés de colin d'Alaska pmd sauce au citron persillée | Rôti de veau vf sauce romarin |
| Courgettes<br>Pommes de terre quartier vapeur | Haricots verts bio<br>Riz bio | Petits pois et carottes<br>Macaroni | Purée de brocolis bio | Blettes persillées<br>Semoule bio |
| Coulommiers bio | Cantal aop | Emmental bio | Saint Nectaire aop | Pont l'évêque aop |
| Purée de pomme bio et betterave bio | Fruit de saison | Purée pomme BIO, rhubarbe et fraise | Fruit de saison bio | Fruit de saison bio |
| Pain<br>et beurre<br>Fromage blanc nature lait entier | Boudoirs<br>Yaourt nature au lait entier<br>Coupelle de purée pomme et pêche bio | Pain<br>Tablette de chocolat noir<br>Petit fromage blanc nature au lait entier | Pain<br>et beurre<br>Lait entier | Pain<br>Assortiment de préparation de fruits<br>Fromage blanc nature lait entier |

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée · Bleu blanc cœur · 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 09/11/2026 au 13/11/2026

# MENU de la semaine

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Betteraves<br>Sauté bœuf bio<br>Jus aux oignons<br>Navets et carottes<br>Penne bio au blé complet<br>Gouda<br>Purée de pomme bio fraiche et myrtille<br>Petit beurre<br>Yaourt nature au lait entier<br>Fruit de saison | Soupe tourangelle chou vert navet petit pois poireau<br>Dés de colin d'Alaska pmd<br>Sauce crème herbes<br>Champignon<br>Pommes de terre quartier vapeur<br>Saint Paulin<br>Fruit de saison bio<br>Pain<br>et beurre<br>Fromage blanc nature lait entier | | Houmous de pois chiche<br>Omelette bio<br>Ratatouille<br>Riz bio<br>Petit suisse nature bio<br>Fruit de saison<br>Pain<br>Camembert<br>Fruit de saison | Carottes râpées bio<br>Escalope de porc vf sauce au thym<br>Salsifis<br>Quinoa<br>Fourme d'Ambert aop<br>Fruit de saison bio<br>Pain<br>et beurre<br>Lait entier |

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 — Viande Française

# Lège Cap Ferret (Crèche + 24 mois)
## Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

# MENU de la semaine

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Taboulé | Endive et pomme | Soupe pois cassés | Soupe de chou fleur | Coeurs de palmier et maïs |
| Emincé de dinde lr Jus aux oignons | Jambon blanc de porc lr | Dés de colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille | Filet poulet lr sauce provençale. | Rôti de boeuf char Jus aux oignons |
| Julienne de légumes | Epinards bio hachés à la crème | Haricots verts | Navets persillés | Purée de panais |
| Riz bio | Pommes de terre quartier vapeur | Semoule bio | Coquillettes bio semi-complète | Tomme grise |
| Bûche de laits mélangés chèvre et vache | Munster aop | Mimolette | Coulommiers bio | Fruit de saison bio |
| Purée de pomme bio et framboise | Fruit de saison bio | Purée de pommes bio et cassis | Fruit de saison bio | |
| Pain<br>Assortiment de préparation de fruits<br>Yaourt nature au lait entier | Pain<br>et beurre<br>Fromage blanc nature lait entier | Pain<br>Tablette de chocolat noir<br>Lait entier | Pain<br>et beurre<br>Petit fromage blanc nature au lait entier | Cake coco<br>Yaourt nature au lait entier<br>Fruit de saison |

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 23/11/2026 au 27/11/2026

# MENU de la semaine

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Soupe potiron | Betteraves bio | Soupe poireau navet et carotte | Soupe de légumes variés | Mais poivron et emmental |
| Dés de colin d'Alaska pmd sauce échalote | Steak haché de veau lr sauce façon orientale | Sauté bœuf bio Jus aux oignons | Filet poulet lr sauce vallée d'Auge | Rôti de porc vf Sauce tomate |
| Epinards bio hachés à la crème Pommes de terre quartier vapeur | Trio de légumes bio (Brocolis carottes chou fleur) Boulgour | Ratatouille Penne bio au blé complet | Carottes Quinoa | Salsifis Semoule bio |
| Gouda | Petit suisse nature bio | Carré bio | Bleu | Cantal aop |
| Purée de pomme fraiche bio et litchi | Fruit de saison | Purée de pomme bio fraîche et figue | Fruit de saison bio | Fruit de saison bio |
| Pain et beurre Lait entier | Pain Fromage frais rondelé bio Fruit de saison | Sablés Yaourt nature au lait entier Fruit de saison | Pain Tablette de chocolat noir Petit fromage blanc nature au lait entier | Pain et beurre 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 Française