






# Menu et goûter du mardi 6 au vendredi 9 juin 2017

## LEGE CAP FERRET



| Lundi | Mardi  | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi   |
|-------|--|--|---|--|
|       | Salade de lentilles<br>Ou<br>Salade de haricots blancs et cerfeuil                                       | Radis rose et beurre doux  | Haricots verts et œuf dur vinaigrette moutarde à l'ancienne<br>Ou<br>Salade de betteraves                             | Céleri rémoulade<br>Ou<br>Salade verte et maïs   |
|       | Sauté de bœuf marengo  | Emincé de volaille basquaise  | Jambon blanc <br>* Jambon de dinde | Filet de hoki sauce nantua   |
|       | Carottes   | Courgettes et Boulgour   | Ketchup du chef                    | Riz créole   |
|       | Petit suisse nature sucré<br>Ou<br>Petit suisse aromatisé  | Cantal AOC   | Pommes noisettes  | Carré<br>Ou<br>Tomme blanche   |
|       | Fruit annuel   | Eclair parfum chocolat   | Petit moulé<br>Ou<br>Bûche mi chèvre  | <b>Mix'lait à la pêche</b>  |
|       |  |  | Pastèque  |  |

| Lundi | Mardi | Mercredi                      | Jeudi | Vendredi |
|-------|-------|-------------------------------|-------|----------|
|       |       | Pain confiture / flan vanille |       |          |



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique






Produit fabriqué sur notre cuisine

\*Choix primaire

# Menu et goûter du lundi 12 au vendredi 16 juin 2017

## LEGE CAP FERRET



| Lundi   | Mardi  | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi  |
|---|--|--|--|---|
| Salade de blé aux petits légumes<br>Ou<br>Taboulé | <b>Cour'slaw et oignons frits</b>                                  | Saucisson à l'ail  | <b>Les pas pareilles<br/>Cake courgette et féta</b>  | Salade verte et croûtons vinaigrette томатée<br>Ou<br>Salade de tomates                             |
| Chipolatas grillées<br>* Saucisse de volaille     | Filet de merlu sauce bretonne<br>( crème, champignons et poireaux) | Bœuf tomat'olive  | Rôti de porc au jus <br>* Rôti de dinde | Carbonara de dinde  |
| Purée de chou fleur                               | Riz et Haricots beurre   | Ratatouille<br>Pommes de terre   | Petits pois mijotés  | Pâtes   |
| Yaourt aromatisé<br>Ou<br>Yaourt nature sucré     | Rondelé ail et fines herbes<br>Ou<br>Edam                          | Tomme blanche  | Petit suisse aromatisé<br>Ou<br>Petit suisse sucré   | Saint Nectaire<br>Ou<br>Saint Paulin  |
| Fruit annuel                                      | Flan vanille<br>Ou<br>Flan chocolat                                | Fruit exotique   | Cerises  | Compote du chef  |

| Lundi | Mardi | Mercredi                | Jeudi | Vendredi |
|-------|-------|-------------------------|-------|----------|
|       |       | Pain miel/ petit suisse |       |          |



\*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

# Menu et goûter du lundi 19 au vendredi 23 juin 2017

## LEGE CAP FERRET

### Fraîch'attitude : fête des fruits et légumes frais



| Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|---|---|---|---|--|
| Salade de betteraves<br>Ou<br>Macédoine<br>mayonnaise           | <b>Tomate et mozzarella<br/>vinaigrette huile d'olive et<br/>citron</b> | <b>Tsaziki et son<br/>gressini</b>                      | Tranche de pastèque                                       | <b>Bâtonnets de légumes<br/>( concombre et carotte)<br/>sauce aigre doux</b> |
| <b>Manchons de poulet<br/>sauce curry</b>                       | Sauté de bœuf<br>sauce piquante   | Poisson pané frais                                      | Bolognaise de canard                                      | Saumon à la florentine<br>et vache qui rit                                   |
| Riz et lentilles à<br>l'indienne                                | Haricots verts<br>Pommes de terre                                       | Purée crécy<br>( carottes et pommes de<br>terre)<br>Blé | Coquillettes  | Yaourt Cazaubon<br>vanille   |
| Gouda<br>Ou<br>Samos  | Tomme grise<br>Ou<br>Saint Paulin                                       | Camembert   | Fraidou<br>Ou<br>Mimolette                                | <b>Tarte au chocolat</b>   |
| <b>Assiette de fruits d'été</b><br>Melon jaune et<br>charentais | Pêche au sirop<br>Ou<br>Cocktail de fruits au sirop                     | Fruit annuel  | <b>Fromage blanc,<br/>marmelade poivron<br/>framboise</b> |  |

| Lundi | Mardi | Mercredi                                      | Jeudi | Vendredi |
|-------|-------|---|-------|----------|
|       |       | Gaufrette<br>vanille/yaourt/ jus de<br>fruits |       |          |



\*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique





Produit fabriqué sur notre cuisine

# Menu et goûter du lundi 26 au vendredi 30 juin 2017

## LEGE CAP FERRET



| Lundi  | Mardi   | Mercredi             | Jeudi   | Vendredi           |
|--|---|----------------------|---|--------------------|
| Melon charentais                                   | Taboulé<br>Ou<br>Riz niçois   | Macédoine mayonnaise | Concombres en rondelles<br>Ou<br>Pomelos au sucre   | <b>Pique-nique</b> |
| Filet de merlu au citron<br>persillé               | Sauté de porc<br>sauce tomate <br>* Cordon bleu | Pizza au fromage     | Rôti de veau <br>sauce aux hortillons<br>( poireau, oseille, crème<br>fraîche) |                    |
| Courgettes à la<br>provençale<br>Pommes de terre   | Haricots beurre persillés   | Salade verte         | Farfallines   |                    |
| Petit suisse sucré<br>Ou<br>Petit suisse aromatisé | Fromage blanc sucré<br>Ou<br>Fromage frais de<br>campagne   | Brie                 | Saint Nectaire<br>Ou<br>Vache qui rit   |                    |
| Chou à la crème                                    | Fruit annuel  | Abricots au sirop    | Fruit exotique  |                    |

| Lundi | Mardi | Mercredi                              | Jeudi | Vendredi |
|-------|-------|---------------------------------------|-------|----------|
|       |       | Pain chocolat<br>tablette/fruit frais |       |          |



\*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique








Produit fabriqué sur notre cuisine

# Menu et goûter du lundi 3 au vendredi 7 juillet 2017

## LEGE CAP FERRET



| Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi                    |
|--|--|---|---|-----------------------------|
| Taboulé<br>Ou<br>Salade de pommes de terre aux herbes  | Saladé verte et maïs<br>Ou<br>Carottes râpées vinaigrette ciboulette  | Radis rose sauce fromage blanc aux herbes   | Œuf dur mayonnaise<br>Ou<br>Œuf dur sauce cocktail  | Pastèque                    |
| Sauté de bœuf sauce thym  | Colin mode Honfleur  | Jambon blanc beurre  | Poulet rôti  | Cheeseburger et ketchup     |
| Poêlée méridionale   | Purée de brocolis  | Coquillettes  | Ratatouille<br>Riz  | Potatoes                    |
| Camembert<br>Ou<br>Carré   | Vache qui rit<br>Ou<br>Edam  | Tomme grise   | Petit suisse aromatisé<br>Ou<br>Petit suisse sucré  | Saint Paulin<br>Ou<br>Samos |
| Fruit annuel   | Mousse au chocolat at lait<br>Ou<br>Mousse au chocolat noir  | Compote du chef      | Fruit de saison   | Mister Freese               |

| Lundi | Mardi | Mercredi  | Jeudi | Vendredi |
|-------|-------|---|-------|----------|
|       |       | Moelleux au citron/jus de fruits ( brique)/abricots |       |          |



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

\*Choix primaire