



LEGE CAP FERRET

Menus du 04/02/2019 au 08/02/2019



Menu de la semaine

Lundi

Carottes à l'orange
Pomelos et sucre

Jambon braisé

• Jambon de dinde
Pommes de terre sautées

Saint Paulin
Six de Savoie

Crème dessert à la vanille
Crème dessert au caramel

Mardi

Salade croquante de pommes et oranges

Emincé d'endives

Bolognaise de bœuf charolais
Macaroni

Fromage blanc sucré différemment :

Sucre blanc
Sucre roux
Coulis de mangue

Fruit annuel

Mercredi

Chou chinois
vinaigrette à la ciboulette

Rôti veau au jus
Haricots verts persillés

Riz

Coulommiers

Purée de pommes et bananes du chef

Madeleine
Yaourt aromatisé
Fruit frais

Jeudi

La chandeleur

Salade verte et oignons frits

Chou rouge émincé

Blanquette de dinde
Carottes

Emmental
Tomme grise

Crêpe nature sucrée
Pâte à tartiner

Vendredi

Salade de betteraves
Coeur de palmier
Sauce fromage blanc aux herbes

Filet de hoki sauce au citron
Ratatouille à la niçoise
Boulgour

Mimolette
Fromage des Pyrénées

Fruit de saison

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Plat du chef



LEGE CAPFERRET


Menus du 11/02/2019 au 15/02/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre
Taboulé


 Sauté de boeuf sauce
piquante
Carottes
Navets sautés

Gouda
Fraidou

Fruit annuel

Mardi

Oeuf dur
Mayonnaise
Sardine à l'huile


 Curry de légumes
et pommes de terre

Yaourt aromatisé CAZAUBON
Yaourt nature sucré

Fruit exotique

Mercredi

Salade verte et maïs aux herbes
Vinaigrette au cerfeuil

 Poulet rôti
Petits pois mijotés

Edam

Riz au lait

Pain Pâte à tartiner
Fruit frais

Jeudi

***Amuse-bouche: mélange
3 céréales***

Potage de légumes variés

Rôti de porc sauce dijonnaise
* Rôti de dinde

Lentilles mijotées

Carré
Tomme blanche

Fruit de saison

Vendredi

Tournoi des 6 nations

Dips de carotte, houmous
betterave

Poisson pané frais
Frites
et cornet

Fromage blanc nature
Marmelade d'oranges
Vermicelles au chocolat

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Plat végétarien



LEGE CAPFERRET

Menus du 18/02/2019 au 22/02/2019



Vacances

Menu de la semaine

Lundi

Chou rouge

Sauté de porc aux petits oignons
* *Filet de hoki*
Sémoule

Saint Nectaire

Purée de pommes et poires du chef

Gaufrette vanille
Fromage blanc sucré
Fruit frais

Mardi

Potage de légumes variés

Emincé de dinde au paprika
Carottes
Riz

Fromage blanc sucré

Fruit annuel

Pain fromage
Compote

Mercredi

Salade de céleri rave aux pommes
vinaigrette à l'échalote

Raclette
* *Jambon de dinde*

Petit fromage frais aux fruits

Cocktail de fruits

Pain Chocolat tablette
Yaourt nature sucré

Jeudi

Macédoine mayonnaise

Rôti boeuf au jus
Brocolis
Coquillettes

Tomme blanche

Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)

Pain Pâte de fruits
Fromage blanc sucré

Vendredi

Pâté de campagne
*betteraves

Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)

Emmental

Fruit de saison

Pain d'épices
Petit suisse
Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



LEGE CAPFERRET

Menus du 25/02/2019 au 01/03/2019




Vacances

Menu de la semaine

Lundi

Potage cultivateur

 Sauté de boeuf à la hongroise
Haricots verts persillés
Pommes noisettes

Brie

Fruit annuel

Pain Confiture
Fromage blanc sucré

Mardi

Crêpe au fromage

Filet de hoki sauce citron
Légumes d'hiver au gratin
(carottes, salsifis, pommes de terre)

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Pain fromage
Compote


Mercredi

Animation: Les pas pareilles

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)

 Lasagnes du chef

 Munster

 Milkquik du chef

Pain miel
Fruit frais


Jeudi

Emincé d'endives aux croûtons
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Rôti de porc* jus aux oignons
Filet de lieu

Riz

Saint Paulin

 Purée de pommes du chef

Pain Pâte de fruits
Petit suisse

Vendredi

Saucisson à l'ail
*pâté de volaille

Filet de colin sauce curry
Boullgour aux petits légumes

Coulommiers

Fruit frais

Marbré
Jus de fruits
Clémentines

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef