

Lège Cap Ferret  
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

**MENU**  
de la semaine

**LUNDI**

**MARDI**


**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**\*\*C'est la fête : repas de la rentrée\*\***

Melon charentais


 Boulette de boeuf bio sauce tomate


Pommes de terre quartier avec peau

Camembert

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

 Tomate bio

 Rôti de dinde Ir et son jus


 Courgettes bio à la provençale

 Saint Nectaire aop

 Beignet aux pommes dcg

Salade de betteraves

Carbonara\* (sauce à la crème, champignons et lardons de porc)

 Coquillettes bio semi-complet et emmental râpé

Yaourt aromatisé


 Fruit bio

Sablés

Fromage blanc aromatisé  
Coupelle de purée de pomme abricot

**\*\*Repas végétarien\*\***

Taboulé

 Nuggets de pois chiche bio  
Poêlée de légumes

 Emmental bio


Fruit

Saucisson à l'ail\* et cornichon

Emincé de saumon sauce crème

 Blé bio

Petit fromage blanc aux fruits

 Assiette de fruits bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Dégel



Issu de l'agriculture biologique

Lège Cap Ferret  
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Tarte au fromage

 Poulet lr rôti au jus

 Haricots verts bio

Tomme grise

 Fruit bio

## MARDI

**\*\*Repas végétarien\*\***


 Melon bio


Couscous de légumes, fèves et semoule

 Saint Paulin bio

Liégeois chocolat

## MERCREDI

 Salade coleslaw bio

 Merlu pmd sauce bretonne  
Pommes de terre vapeur


Petit fromage frais sucré


 Fruit bio


Pain

Fromage fondu Vache qui rit  
Jus multifruit

## JEUDI

 Tomate bio


 Rôti de boeuf char  
et son jus


 Riz bio aux épices douces


Tomme blanche

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

## VENDREDI

 Concombres en rondelles bio

 Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé  
Carottes

 Yaourt bio brassé framboise,  
abricot

Brownie mexicain (à base de  
haricots rouges)

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise


Lège Cap Ferret  
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

# MENU


de la semaine

## LUNDI

Tranche de pastèque


 Sauté de boeuf bio à la hongroise (paprika doux, crème)  
Haricots beurre

Fromage au lait pasteurisé Carré

 Quatre quarts bio

## MARDI

**\*\*Repas végétarien\*\***

 Courgettes bio et tomates bio


Tarte à la provençale  
Salade verte

Mimolette

 Crème dessert bio à la vanille

## MERCREDI

Houmous  
Pain navette

 Rôti de porc bio  
et son jus  
Ratatouille à la niçoise  
Boulgour


 Edam bio


Fruit

Palmito  
Yaourt aromatisé  
Coupelle de purée de pommes et fraises

## JEUDI

Fond d'artichaut & maïs

 Hachis parmentier bio

 Yaourt bio brassé à la fraise

Fruit

## VENDREDI

 Tomate bio

 Hoki pmd sauce armoricaine

 Macaroni bio

Tomme grise

Abricot au sirop

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Lège Cap Ferret  
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

# MENU


de la semaine

## LUNDI

Radis roses  
et beurre

 Sauté de dinde lr au thym

 Semoule bio


 Courgettes bio à la provençale


 Emmental bio

Cocktail de fruits

## MARDI

Tartinade d'haricots blancs  
Pain navette

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais


 Epinards branche bio à la  
crème

Fromage blanc aromatisé

 Fruit bio

## MERCREDI

Acras de morue

 Rôti de bœuf char  
et son jus

Purée de potiron et pommes de  
terre

 Camembert bio


 Fruit bio


Pain au lait  
Fromage frais à la vanille  
Jus de pommes

## JEUDI

**\*\* Amuse-bouche : demi figue\*\***

**\*\*Repas végétarien\*\***


 Tomate bio


 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio

Pointe de Brie

 Eclair parfum chocolat dcg

## VENDREDI

 Céleri bio rémoulade

 Merlu pmd sauce bretonne

 Riz bio

Tomme grise

Crème dessert saveur vanille

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

  
Certifié Label Rouge

  
Décongelé

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable


  
Viande charolaise


Lège Cap Ferret  
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Concombres en rondelles bio

 Rôti de dinde lr  
et son jus


 Poêlée de légumes bio  
(courgettes, carottes et pommes  
de terre)

Yaourt aromatisé

 Donut's dcg


## MARDI

Salade de betteraves  
et pomme

 Boulettes de bœuf bio sauce  
provençale  
et ketchup

Pommes noisette


Saint Paulin

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio


## MERCREDI

Rillettes de thon

Quiche Lorraine\*

 Salade verte bio

Coulommiers

 Fruit bio

Pain

Pâte à tartiner individuelle  
Yaourt nature sucré

## JEUDI

**\*\*Repas végétarien\*\***

 Carottes râpées bio

Farfalles champignons et crème  
et noix

 et emmental râpé bio

Petit fromage blanc aux fruits

Smoothie de pommes et bananes

## VENDREDI

Salade soissonnaise (tomate,  
haricots blancs, olives)

 Meunière colin pmd d'Alaska  
frais

et quartier de citron

 Haricots verts bio

 Cantal aop

 Fruit bio

sOgeres

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable