

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



Décongelé



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

* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable