

Lège Cap Ferret
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU
de la semaine


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio


 Meunière colin pmd d'Alaska
frais

 Carottes bio

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Repas végétarien

 Salade verte bio
et noix

Chili végétal, haricots rouges et riz


 Emmental bio

Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel

Feuilleté au fromage fondu

Œuf dur sauce béchamel
Epinards branches en béchamel



 Yaourt bio aromatisé framboise

 Fruit bio

Pain

Fromage fondu Vache qui rit
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

Choux bicolores

 Bolognaise de boeuf char
 Penne bio semi-complet
et emmental râpé

 Saint Paulin bio

Smoothie pomme, mandarine,
miel

Soupe cressy (carottes et pommes
de terre)

 Poulet Ir
Frites

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Lège Cap Ferret
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024


MENU

de la semaine


LUNDI

** Repas végétarien **

Salade verte
et oignons frits

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio


 Edam bio


 Tarte au flan dcg

MARDI

Salade de betteraves

Saucisse chipolatas*
Saucisse végétale soja et blé

 Lentilles bio mijotées


 Yaourt bio aromatisé vanille

Assiette de fruits d'hiver (orange -
kiwi)

MERCREDI

JEUDI

 Céleri bio rémoulade


 Rôti de boeuf char
et son jus
Purée de panais


Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

 Crème dessert bio à la vanille

VENDREDI

Saucisson sec*
et cornichon
Oeuf dur

 Dés de saumon pmd sauce
crème et herbes
Torsades

 Fromage blanc bio
Sucre

 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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise


Lège Cap Ferret
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


Tarte au fromage


 Sauté de boeuf bio à la hongroise (paprika doux, crème)
Haricots plats d'Espagne


Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit bio

MARDI

 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)


 Rôti de dinde lr
Sauce marengo

 Epinards branche bio à la crème
Pommes de terre vapeur

 Cantal aop

Riz au lait

MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio

 Meunière colin pmd d'Alaska frais

 Petits pois mijotés bio

Pointe de Brie

Fruit


Pain

Chocolat noir (tablette)
Petit fromage frais sucré

JEUDI

*** Repas de fin d'année ***

Rillettes aux deux saumons et cranberry et blini

 Filet de dinde lr sauce pomme crémée

Pomme de terre Pom'pin


 Fromage fondu bio croc lait

Entremet chocolat noisette
Chocolat de Noël

VENDREDI

** Repas végétarien **

Salade de betteraves

 Riz pilaf sauce curry pois chiche épinards graine de courge bio

 Yaourt bio brassé à la banane

 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Lège Cap Ferret
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024

MENU


de la semaine


LUNDI

*** vacances ***

Pomelos
et sucre

 Omelette bio

 Purée de brocolis et pommes
de terre bio

 Munster aop


Dessert lacté gélifié saveur vanille


Pain
Confiture
Fruit


MARDI

*** vacances ***

Macédoine de légumes
mayonnaise

 Bolognaise de boeuf bio

 Pennes bio
et emmental râpé

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit

Galettes pur beurre
Coupelle de purée de pommes
Fromage frais à la vanille

MERCREDI


JEUDI

*** vacances ***

Soupe de potiron et pommes de
terre

Tartiflette*

*Pommes de terre au fromage à
tartiflette*

 Fromage blanc bio
et dosette de sucre blanc


 Eclair parfum chocolat dcg

Pain
Fromage fondu Vache qui rit
Jus d'ananas

VENDREDI

*** vacances ***

Beignets stick de mozzarella

 Merlu pmd sauce curry

 Haricots verts bio

Coulommiers

 Fruit bio

Madeleine
Yaourt nature sucré
Coupelle de purée de pommes et
fraises

* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Lège Cap Ferret
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

MENU


de la semaine


LUNDI

*** vacances ***

 Salade verte bio
et noix

Lasagnes au saumon

 Gouda bio

 Purée de pommes bio fraîche
et myrtille


Etoile fourrée à la framboise
Fruit
Briquette de lait chocolaté

MARDI

*** vacances ***

Soupe saint germain (pois cassés
et pommes de terre)

Samoussa de légumes
Julienne de légumes

 Yaourt nature sucré bio

 Fruit bio


Pain
Fromage fondu Six de Savoie
Jus de pommes


MERCREDI

JEUDI

*** vacances ***

Salade de blé aux petits légumes

 Sauté de dinde lr au thym

 Chou fleur bio


 Coulommiers bio


Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pomme
coing
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

VENDREDI

*** vacances ***

 Carottes râpées bio

 Rôti de boeuf char
et son jus
Pommes noisette

 Emmental bio

 Choux à la crème vanillée dcg

Roulé à l'abricot
Fruit
Briquette de lait chocolaté

* : 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



Viande charolaise