

Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025


MENU

de la semaine


LUNDI

*** Vive les crêpes ***

Mâche et betterave

 Sauté de boeuf bio marengo
Carottes à la crème


 Saint Nectaire aop

 Crêpe sucrée bio
Confiture de fraises

MARDI

** Repas végétarien **

Houmous
et son gressini

Nuggets de blé
 Purée Dubarry bio (chou fleur et
pommes de terre)

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

MERCREDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

 Merlu pmd sauce oseille

 Riz bio


 Coulommiers bio


Fruit

Pain

Pâte à tartiner individuelle
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

JEUDI

 Carottes râpées bio
et vinaigrette au miel

 Sauce façon bolognaise
effiloché de Canard et macaronis
bio semi complet


Edam

Liégeois saveur chocolat

VENDREDI

Soupe de légumes variés (carotte,
pdt, poireau, chou-fleur, céleri h.
verts, petits pois)

Gratin de pomme de terre et
lardons* fromage à tartiflette
*Pommes de terre au fromage à
tartiflette*

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

 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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien


Salade verte
et croûtons

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs, semoule
bio

Tomme blanche


 Crème dessert bio à la vanille

MARDI

 Chou fleur bio façon mimosa
(œuf)

 Rôti de boeuf char
et son jus
Frites


 Cantal aop

 Assiette de fruits bio

MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes de
terre

Saucisse chipolatas*
Saucisse végétale soja et blé

 Lentilles bio mijotées

Fromage blanc
Miel

 Fruit bio

Miel pops
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

JEUDI


Panaché de choux aux raisins
secs

Vinaigrette au fromage blanc

 Poulet Ir


Petit pois et carottes


 Fromage fondu vache qui rit bio

 Eclair parfum chocolat dcg


VENDREDI

Salade façon piémontaise (œuf)

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
et quartier de citron

 Epinards branche bio à la
crème

Petit fromage frais 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


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise


Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Tarte fromages, emmental et mozzarella

 Sauté de bœuf bio sauce olives et coriandre


 Haricots vert bio à l'ail

Fromage frais à la vanille

Fruit

MARDI


Saucisson à l'ail
cornichon
Œuf dur

 Poisson blanc MSC et dés de saumon sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)
Pommes de terre persillées

 Brie bio

 Fruit bio

MERCREDI

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

 Emincé de dinde Ir au caramel

 Coquillettes bio blé semi-complet


Mimolette

 Purée de pomme BIO framboise

Pain
Confiture
Fromage blanc sucré

JEUDI

Assiette végétale

 Salade verte bio et maïs

Parmentier de lentille verte, champignon, purée butternut et chapelure noisette


 Yaourt nature sucré bio

 Tarte normande dcg


VENDREDI


Brocolis en salade

Jambon blanc* chaud et son jus
Emincé végétal au jus

 Blé bio façon pilaw (laurier, oignon, thym)

Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

 Fourme d'Ambert 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


Lège Cap Ferret (Elémentaire)
Menus du 24/02/2025 au 28/02/2025


MENU

de la semaine

LUNDI


*** Vacances scolaires ***

 Céleri bio rémoulade

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

et quartier de citron
Purée de panais

 Munster aop

 Crème dessert bio chocolat

Pain au lait
Fruit


Fromage blanc aromatisé aux fruits

MARDI

*** Vacances scolaires ***

Repas végétarien

Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)

 Dahl de lentilles corails et riz bio

Yaourt à la pulpe de fruits


 Fruit bio

Pain

Fromage frais Fraidou
Coupelle de purée de pommes et poire

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

 Salade florida (SV BIO, pampleousse, mandarine, croûtons)

 Poulet Ir
Frites

 Coulommiers bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel


Madeleine
Fruit

Briquette de lait chocolaté

JEUDI

*** Vacances scolaires ***

 Carottes râpées bio vinaigrette balsamique

 Boeuf bourguignon bio
Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Brownie mexicain (à base de haricots rouges)


Pain
Confiture

Yaourt aromatisé

VENDREDI

**Vacances scolaires*

Rillettes de thon
Pain suédois

 Omelette bio
Ratatouille à la niçoise
Penne rigate

Edam

 Fruit bio

Pain

Barre de chocolat
Fromage frais à la vanille

* : 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