

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances scolaires \*\*\*

Radis roses  
et beurre

Sauté de veau sauce poivrade  
(carotte, oignon, persil)

 Semoule bio

 Gouda bio

Crème dessert saveur caramel

Palmito

Fruit frais

Briquette de lait chocolaté

## MARDI

\*\*\* Vacances scolaires \*\*\*  
\*\*\*C'est la fête\*\*\*

Salade verte BIO, maïs BIO,  
poivron et olive  
et vinaigrette aux herbes

Accompagnement façon romaine  
(dés de volaille, petits pois,  
champignons)

 Tortis tricolores bio

Petit fromage frais sucré

 Beignet aux pommes dcg

Pain

Fromage frais Rondelé nature

Fruit frais

## MERCREDI

\*\*\* Vacances scolaires \*\*\*

Tartinade de haricots blancs  
et son gressini

 Hoki pmd sauce façon  
armoricaine (paprika, tomate,  
fumet de poisson, crème fraîche)  
Carottes bâtonnets

 Coulommiers bio

 Fruit bio

Barre 5 céréales au chocolat

Coupelle de purée de pommes et  
poire

Yaourt à la pulpe de fruits

## JEUDI

\*\*\* Vacances scolaires \*\*\* \*\*\*  
Repas végétarien \*\*\*

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

Nuggets de blé

 Haricots vert bio à l'ail

 Pont l'Evêque aop

Riz au lait

Pain

Barre de chocolat

Fruit frais

## VENDREDI

\*\*Vacances scolaires\*\*

Soupe dubarry (chou fleur et  
pommes de terre)

 EMINCE PORC bbc SAUCE  
AUX OLIVES

Crêpe à l'emmental

Printanière de légumes (carotte,  
petits pois, navet, h.vert et pomme  
de terre)

 Yaourt bio brassé à la banane

 Fruit bio

Madeleine

Coupelle de purée de pommes et  
ananas

Fromage blanc sucré

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Bleu blanc cœur



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Lège Cap Ferret (Elémentaire)  
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

 Salade verte bio

Tarte aux fromages

Fromage blanc sucré

 Fruit bio

## MARDI

 Emincé de chou blanc bio et raisins secs

Saucisse de Toulouse\*  
*Saucisse végétale soja et blé*

Lentilles

Tomme grise

 Crème dessert bio chocolat

## MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio

 Rôti de boeuf char et son jus  
Petit pois et carottes

 Fromage frais Carré frais bio

Fruit frais

Palet breton pur beurre  
Coupelle de purée de pommes et fraises  
Fromage frais à la vanille

## JEUDI

**\*\*\* Amuse bouche : confiture de prunes \*\*\***

Tarte aux poireaux

 Colombo de dinde lr  
 Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

## VENDREDI

Salade verte

 Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron  
Purée de potiron et pommes de terre

 Camembert bio

 Purée de pommes bio fraîche et myrtille

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

Lège Cap Ferret (Elémentaire)  
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade verte bio  
et oignons frits  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron

Raclette\* (jambon, saucisson à l'ail  
et sec)

*Emincé végétal au jus*  
Pommes de terre et fromage à  
raclette

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

 Fruit bio

## MARDI

### \*\*\*Repas végétarien\*\*\*

Emincé d'endives  
et pomme

 Omelette bio  
Ratatouille à la niçoise

 Riz bio

Tomme blanche

Liégeois saveur chocolat

## MERCREDI

Soupe cultivateur (carotte, pdt,  
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits  
pois)

 Dés de saumon pmd sauce  
crème et herbes

 Orge perlé bio

 Cantal aop

 Fruit bio

Pain

Barre de chocolat  
Fromage blanc sucré

## JEUDI

Radis roses  
et beurre

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

 Yaourt bio brassé framboise,  
abricot

Gâteau haricots blancs aux poires

## VENDREDI

Brisures de chou fleur

 Poulet rôti lr  
Frites

 Saint Paulin bio

 Assiette de fruits bio

 Orange bio

 Kiwi bio

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Lège Cap Ferret (Elémentaire)  
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Chou chinois

 Sauté de porc bio sauce au thym

Pommes de terre lamelles

Edam

 Crème dessert bio chocolat

## MARDI

Taboulé

Cordon bleu de volaille

 Chou fleur bio béchamel

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit bio

## MERCREDI

\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

 Céleri bio rémoulade

 Tajine de pois chiches et boulgour bio

Camembert

Ile flottante et sa crème anglaise

Brioche en tranche  
Fruit frais  
Fromage blanc sucré

## JEUDI

SAUCISSON AIL TRANCHE et cornichon  
Oeuf dur

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Epinards branche bio à la crème

Fromage fondu Vache qui rit

 Fruit bio

## VENDREDI

 Salade verte bio et maïs

 Bolognaise de boeuf char

 Pennes bio et emmental râpé

Fromage blanc sucré

Smoothie pomme, mandarine, miel

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

sOgeres



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

Lège Cap Ferret (Elémentaire)  
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Quiche lorraine

 Sauté de boeuf bio à la hongroise (paprika doux, crème)  
Haricots verts à l'ail

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

## MARDI

Houmous  
Pain suédois

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
et quartier de citron

 Carottes bio  
au persil

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

 Fruit bio

## MERCREDI

Salade florida (SV BIO,  
pamplemousse, mandarine,  
croûtons)  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron

 Oeuf à la coque opa et ses  
mouillettes  
Frites

Tomme grise

PUREE POMME AGB  
FRAMBOISE

Biscuit nappé chocolat noir  
Fruit frais  
Yaourt aromatisé

## JEUDI

\*\*\* Amuse bouche : pépites de  
chocolat \*\*\*

 Salade de betteraves bio et  
maïs

Saucisse chipolatas\*  
Saucisse végétale soja et blé  
Lentilles

YAOURT AGB AROME FRAISE  
LAIT ENTIER

 Fruit bio

## VENDREDI

Radis  
et beurre

 Rôti de dinde Ir  
et son jus

 Petits pois bio

 Coulommiers bio

 Gâteau basque dcg

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

sOgeres



Oeuf de poule  
élevée en plein air



Appellation  
d'Origine Protégée



Certifié Label  
Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable