

# Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine : Du 19 au 25 août 2019



Personnes âgées Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 34

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
<i>Feuilleté aux légumes</i>	<i>Melon</i>	<i>charcuterie</i>	<i>Salade verte Azukis *</i>	<i>Pastèque</i>	<i>Charcuterie</i>	<i>Salade du chef</i>
<i>Sauté de dinde</i> <i>Choux fleur</i> <i>Brocolis</i>	<i>Poisson blanc</i> <i>A la bordelaise</i> <i>Pâtes aux légumes *</i>	<i>Roti de bœuf</i> <i>Epinards à la crème</i>	<i>Steak haché</i> <i>Frites</i>	<i>Poisson blanc citronné</i> <i>Petits pois</i>	<i>Côte de porc</i> <i>Timbale de courgette</i>	<i>Coq au vin</i> <i>Riz *</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Yaourt *</i>	<i>fromage</i>	<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage</i>
<i>Fruits*</i>	<i>Fruits cuits *</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Fruits cuits *</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Fruits cuits *</i>	<i>Pâtisserie</i>

Vert : fruits et légumes

Rouge : produits protéinés

Marron : féculents

Bleu : laitage

Rose : produits sucrés

(\*) Produits issus de l'agriculture biologique.

En italique : plat préparé par le foyer restaurant

En gras : produits locaux (département)

Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, Œuf ; poissons ; arachide ; soja ; lait ; fruits à coques ; sésame ; céleri, Moutarde ; crustacés ; mollusques ; sulfites ; lupin ; additifs alimentaires.  
[Toutes nos viandes bovines sont nées élevées et abattues en France

Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine Du 19 au 25 août 2019



Menu SIVOM

Semaine 34

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<i>Feuilleté aux légumes</i>	<i>Melon</i>	<i>charcuterie</i>	<i>Salade verte Azukis *</i>	<i>Pastèque</i>
<i>Sauté de dinde Choux fleur Brocolis</i>	<i>Poisson blanc A la bordelaise Pâtes aux légumes *</i>	<i>Roti de bœuf Epinards à la crème</i>	<i>Steak haché Frites</i>	<i>Poisson blanc citronné Petits pois</i>
<b>Yaourt *</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Yaourt *</b>	<b>fromage</b>
<b>Fruits*</b>	<b>Fruits cuits *</b>	<b>Fruits *</b>	<b>Fruits cuits *</b>	<b>Fruits *</b>

Vert : fruits et légumes  
 Rouge : produits protéinés  
 Marron : féculents  
 Bleu : laitage  
 Rose : produits sucrés

(\*) Produits issus de l'agriculture biologique.  
 En italique : plat préparé par le foyer restaurant

En gras : produits locaux (département)

Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, Œuf ; poissons ; arachide ; soja ; lait ; fruits à coques ; sésame ; céleri, Moutarde ; crustacés ; mollusques ; sulfites ; lupin ; additifs alimentaires.  
 [Toutes nos viandes bovines sont nées élevées et abattues en France