

Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine : Du 26 août au 1 septembre 2019

Menu Bébé Semaine 35

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<i>P de terre*/ carottes</i>	<i>P de terre*/ salsifis</i>	<i>P de terre*/ haricots</i>	<i>P de terre*/ courgettes</i>	<i>P de terre*/ petits pois</i>
<i>Porc</i>	<i>Poulet</i>	<i>Dinde</i>	<i>Bœuf (vbf) *</i>	<i>poisson</i>
Petit Suisse/Compote				
Goûter : Yaourt*/Compote				

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 26 Août au 1 septembre 2019

Menu crèche Semaine 35

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<i>Macédoines de petits légumes</i>	<i>Salade de tomates Lentilles corail *</i>	<i>Salade de cœur d'artichauts et haricots</i>	<i>Thon pêche</i>	<i>Salade verte Boulgour *</i>
<i>Filets mignons Carottes</i>	<i>Merguez Couscous *</i>	<i>Pignon de poulet haricots</i>	<i>Filet de dinde Courgettes à la provençale</i>	<i>Poisson panné Purée de pommes de terre *</i>
Yaourt *	Fromage	Fromage	Yaourt *	fromage
Fruits*	Fruits cuits *	Petit gâteaux	Fruits cuits *	Fruits *
Goûter : Pain chocolat /compote	Goûter : Fruit* / Yaourt*	Goûter : Lait chocolat / Biscuit	Goûter : Fruit* / Yaourt*	Goûter : Petits gâteaux Petit Suisse

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 26 août au 1 sept 2019



Personnes âgées Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 35

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	Dimanche 1
<i>Macédoines de petits légumes</i>	<i>Salade de tomates Lentilles corail *</i>	<i>Salade de cœur d'artichauts et haricots</i>	<i>Thon pêche</i>	<i>Salade verte Boullgour *</i>	Charcuterie	<i>Salade du chef</i>
Filets mignons <i>Carottes</i>	<i>Merguez Couscous *</i>	<i>Pignon de poulet haricots</i>	<i>Filet de dinde Courgettes à la provençale</i>	<i>Poisson pané Purée de pommes de terre *</i>	Saucisse <i>Julienne de légumes</i>	<i>Bourguignon Spaghettis *</i>
Yaourt *	Fromage	Fromage	Yaourt *	fromage	Yaourt *	Fromage
Fruits*	Fruits cuits *	Petit gâteaux	Fruits cuits *	Fruits *	Fruits cuits *	Pâtisserie

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 26 août au 1 septembre 2019



Menu SIVOM Semaine 35

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<i>Macédoines de petits légumes</i>	<i>Salade de tomates Lentilles corail *</i>	<i>Salade de cœur d'artichauts et haricots</i>	<i>Thon pêche</i>	<i>Salade verte Boulgour *</i>
<i>Filets mignons Carottes</i>	<i>Merguez Couscous *</i>	<i>Pignon de poulet haricots</i>	<i>Filet de dinde Courgettes à la provençale</i>	<i>Poisson panné Purée de pommes de terre *</i>
Yaourt *	Fromage	Fromage	Yaourt *	fromage
Fruits*	Fruits cuits *	Petit gâteaux	Fruits cuits *	Fruits *

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