

Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine : Du 9 au 15 septembre 2019

Menu Bébé semaine 37

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>P de terre*/ petits pois</i>	<i>P de terre*/ butternut</i>	<i>P de terre*/ choux fleurs</i>	<i>P de terre*/ artichaut</i>	<i>P de terre*/céleris</i>
<i>dinde</i>	<i>veau</i>	<i>poulet</i>	<i>Bœuf (vbf) *</i>	<i>poisson</i>
Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote	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 9 au 15 septembre 2019

Menu crèche semaine 37

6

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>pastèque</i>	<i>Tarte aux légumes</i>	<i>Salade composée</i>	<i>Journée américaine</i> <i>Salade verte Azukis</i>	<i>Salade De Pâtes *</i>
<i>Saucisses de porc *</i> <i>Lentilles *</i>	<i>Blanquette de veaux Spaghettis *</i>	<i>Escalope de poulet panée</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Hamburger Steak haché</i> <i>Potatoes</i>	<i>Épinards à la crème</i> <i>poisson blanc</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage Présent dans le plat</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage Présent dans le plat</i>	<i>Fromage</i>
<i>Glace</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Brownies</i>	<i>Fruits cuits *</i>
Goûter : <i>Pain*chocolat /compote</i>	Goûter : <i>Fruit* / Yaourt*</i>	Goûter : <i>Fruit* / Yaourt*</i>	Goûter : <i>Lait chocolat / Biscuit</i>	Goûter : <i>Petits gâteaux Petit Suisse</i>

(*) Produits issus de l'agriculture biologique.

En italique : plat préparé par le foyer restaurant

Vert : fruit et légumes

Rouge : produits protéinés



Personnes âgées Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 37

Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine : Du 9 au 15 septembre 2019

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
<i>pastèque</i>	<i>Tarte aux légumes</i>	<i>Salade composée</i>	<i>Journée américaine</i> <i>Salade verte Azukis</i>	<i>Salade De Pâtes *</i>	<i>Charcuterie De pays</i>	<i>Salade Composée</i>
<i>Saucisses de porc *</i> <i>Lentilles *</i>	<i>Blanquette de veaux</i> <i>Spaghettis *</i>	<i>Escalope de poulet panée</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Hamburger</i> <i>Steak haché</i> <i>Potatoes</i>	<i>Épinards à la crème poisson blanc</i>	<i>Brandade de Morue</i>	<i>Tomates Provençales</i> <i>Pilons de poulet</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage Présent dans le plat</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage Présent dans le plat</i>	<i>Fromage</i>	<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage</i>
<i>Glace</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Brownies</i>	<i>Fruits cuits *</i>	<i>Fruits *</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

Vert : fruit et légumes
 Rouge : produits protéinés
 Marron : féculents
 Bleu : laitage
 Rose : produit sucré



(*) Produits issus de l'agriculture biologique

En italique : plat préparé par le foyer restaurant

En gras : produits locaux (département)

Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine Du 9 au 15 septembre 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>pastèque</i>	<i>Tarte aux légumes</i>	<i>Journée américaine</i> <i>Salade verte</i> <i>Azukis</i>	<i>Salade</i> <i>De</i> <i>Pâtes *</i>
<i>Saucisses de porc *</i> <i>Lentilles *</i>	<i>Blanquette de veaux</i> <i>Spaghettis *</i>	<i>Hamburger</i> <i>Steak haché</i> <i>Potatoes</i>	<i>Épinards à la crème</i> <i>poisson blanc</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage</i> <i>Présent dans le plat</i>	<i>Fromage</i> <i>Présent dans le plat</i>	<i>Fromage</i>
<i>Glace</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Brownies</i>	<i>Fruits cuits *</i>

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

Vert : Produits frais
 Orange : Pré conditionné
 Bleu : Surgelé
 Rouge : conserves