

Menu Bébé semaine 44

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>P de terre*/ julienne de légumes</i>	<i>P de terre*/ épinards</i>	<i>P de terre*/ haricots verts</i>	<i>P de terre*/ courgettes</i>	<i>P de terre*/ potimarrons</i>
<i>dinde</i>	<i>Bœuf (vbf) *</i>	<i>poulet</i>	<i>veau</i>	<i>poisson</i>
Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote
<b>Goûter :</b> Yaourt*/Compote	<b>Goûter :</b> Yaourt*/Compote	<b>Goûter :</b> Yaourt*/Compote	<b>Goûter :</b> Yaourt*/Compote	<b>Goûter :</b> 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 28 octobre au 3 novembre 2019

Menu crèche semaine 44

6

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Quiche lorraine</i>	betteraves	macédoine	Feuilleté Aux légumes	Langue en gelée
<i>Sauté de dinde Carottes</i>	<i>Poisson blanc Pommes rissolées</i>	<i>Lasagnes Bolognaise</i>	<i>Godiveaux * Patates douces</i>	<i>Brandade de morue</i>
Yaourt *	Fromage	Fromage	Yaourt *	Fromage
Fruit *	brownies	Fruits *	Fruits *	Fruits *
Goûter : Pain*chocolat /compote	Goûter : Fruit* / Yaourt*	Goûter : Fruit* / Yaourt*	Goûter : Lait chocolat / Biscuit	Goûter : Petits gâteaux Petit Suisse

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

En italique : plat préparé par le foyer restaurant

En gras : produits locaux (département)

Vert : fruit et légumes

Rouge : produits protéinés

Marron : féculents

Bleu : laitage

Rose : produit sucré

# Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine : Du 28 octobre au 3 novembre 2019



Personnes âgées Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 44

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1	Vendredi 2	Samedi 3	Dimanche 4
<i>Quiche lorraine</i>	betteraves	macédoine	<i>Feuilleté Aux légumes</i>	Langue en gelée	Terrine de légumes	<i>Pâté en croûte</i>
<i>Sauté de dinde Carottes</i>	<i>Poisson blanc Pommes rissolées</i>	<i>Lasagnes Bolognaise</i>	<b>Godiveaux *</b> <i>Patates douces</i>	<i>Brandade de morue</i>	<i>Saucisse de veau aligot</i>	<i>Noix de Joux de porc Tagliatelles aux légumes *</i>
Yaourt *	Fromage	Fromage	Yaourt *	Fromage	Yaourt *	Fromage
Fruit *	brownies	Fruits *	Fruits *	Fruits *	Fruits *	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 28 octobre au 3 novembre 2019



SIVOM Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 44

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1	Vendredi 2	Samedi 3	Dimanche 4
<i>Quiche lorraine</i>	betteraves	macédoine	<i>Feuilleté Aux légumes</i>	Langue en gelée	Terrine de légumes	<i>Pâté en croûte</i>
<i>Sauté de dinde Carottes</i>	<i>Poisson blanc Pommes rissolées</i>	<i>Lasagnes Bolognaise</i>	<b>Godiveaux *</b> <i>Patates douces</i>	<i>Brandade de morue</i>	<i>Saucisse de veau aligot</i>	<i>Noix de Joux de porc Tagliatelles aux légumes *</i>
Yaourt *	Fromage	Fromage	Yaourt *	Fromage	Yaourt *	Fromage
Fruit *	brownies	Fruits *	Fruits *	Fruits *	Fruits *	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