**Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine : Du 4 au 10 novembre 2019**

# Menu Bébé semaine 45

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| *-1*<br>*P de terre*/ haricots* | *P de terre*/ salsifis* | *P de terre*/ épinards* | *P de terre*/ carottes* | *P de terre*/brocolis* |
| ***Bœuf (vbf) **** | ***poulet*** | ***Porc **** | ***dinde*** | *poisson* |
| Petit Suisse/Compote | Petit Suisse/Compote | Petit Suisse/Compote | Petit Suisse/Compote | Petit Suisse/Compote |
| **Goûter :**<br>**Yaourt*/Compote** | **Goûter :**<br>**Yaourt*/Compote** | **Goûter :**<br>**Yaourt*/Compote** | **Goûter :**<br>**Yaourt*/Compote** | **Goûter :**<br>**Yaourt*/Compote** |
| **PAIN BIO** | **PAIN BIO** | **PAIN BIO** | **PAIN BIO** | **PAIN BIO** |

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

6

**Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine : du 4 au 10 novembre 2019**

Menu crèche semaine 45

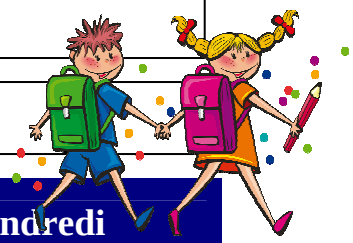
| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| feuilleté | Journée d haloween<br>***Cèleri et carotte râpée*** | *Salade composée* | ***Salade Verte quinoa ** | *Œuf Mayonnaise ** |
| ***Steak haché ***<br>*Haricots verts* | *Poisson meunier*<br>***Purée de potimarron ****** | ***Côte de porc***<br>*Epinards à la crème* | ***Bourguignon ****<br>*Pommes dauphines* | *Lasagnes aux légumes* |
| **Yaourt *** | Fromage<br>Présent dans le plat | **Fromage** | **Yaourt *** | Fromage<br>Présent dans le plat |
| **Fruits *** | *Gâteaux en forme de citrouilles* | Fruits * | **Petits gâteaux** | Fruits cuits |
| Goûter :<br>**Pain*chocolat** /compote | Goûter :<br>Fruit* / **Yaourt*** | Goûter :<br>Fruit* / **Yaourt*** | Goûter :<br>**Lait chocolat** /<br>Biscuit | Goûter :<br>Petits gâteaux<br>Petit Suisse |
| **PAIN BIO** | **PAIN BIO** | **PAIN BIO** | **PAIN BIO** | **PAIN BIO** |

(*) 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 4 au 10 novembre 2019



## Menu école semaine 45

| Lundi | Mardi | | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| feuilleté | Journée d haloween<br>***Cèleri et carotte râpée*** | | ***Salade Verte quinoa **** | *Œuf Mayonnaise ** |
| ***Steak haché **** <br>*Haricots verts* | *Poisson meunier*<br>***Purée de potimarron **** | | ***Bourguignon **** <br>*Pommes dauphines* | *Lasagnes aux légumes* |
| **Yaourt *** | Fromage<br>Présent dans le plat | | **Yaourt *** | Fromage<br>Présent dans le plat |
| **Fruits *** | *Gâteaux en forme de citrouilles* | | **Petits gâteaux** | Fruits cuits |
| **PAIN BIO** | **PAIN BIO** | **PAIN BIO** | **PAIN BIO** | **PAIN BIO** |

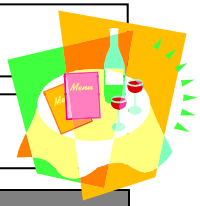
Vert : fruits et légumes
Rouge : produits protéinés
Marron : féculents
Bleu : laitage
Rose : produits sucrés

(*) 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 4 au 10 novembre 2019**



**Menu Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 45**

| Lundi 4 | Mardi 5 | Mercredi 6 | Jeudi 7 | Vendredi 8 | Samedi 9 | Dimanche 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| feuilleté | Journée d haloween *Cèleri et carotte râpée* | *Salade composée* | ***Salade Verte quinoa ** | *Œuf Mayonnaise ** | Charcuterie De pays | *Salade du chef* |
| ***Steak haché ** Haricots verts* | *Poisson meunier* ***Purée de potimarron ** | ***Côte de porc** Epinards à la crème* | ***Bourguignon ** Pommes dauphines* | *Lasagnes aux légumes* | Cervelas campagnard *Ratatouille* | *Pavé de saumon* ***Tagliatelle à la crème citronnée ** |
| **Yaourt *** | Fromage Présent dans le plat | **Fromage** | **Yaourt *** | Fromage Présent dans le plat | **Yaourt *** | **Fromage** |
| **Fruits *** | *Gâteaux en forme de citrouilles* | Fruits * | **Petits gâteaux** | Fruits cuits | **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