

Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade -1- Menu de la semaine : Du 25 novembre au 1 déc 2019

Menu Bébé semaine 48

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

Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine : du 25 novembre au 1 déc 2019

Menu crèche semaine 48

6

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Salade de Boulgour * A l'Indienne</i>	Œuf Mayonnaise *	<i>Salade Composée</i>	<i>Salade de Thon pêche</i>	<i>Salade verte Quinoa *</i>
Roti de bœuf * <i>haricots verts</i>	<i>Moussaka Végétarienne</i>	Veau marengo * <i>Pomme rissolées Tomate à la provençale</i>	Sauté de porc * <i>gratin dauphinois</i>	Poisson blanc <i>Purée de potimarron *</i>
Yaourt *	Fromage	Fromage	Fromage présent dans le plat	Fromage
Fruits *	<i>Compote de pomme</i>	Fruits *	<i>Gâteaux à la pomme</i>	Fruit *
Goûter : Pain*chocolat /compote	Goûter : Fruit* / Yaourt*	Goûter : Fruit* / Yaourt*	Goûter : Lait chocolat / Biscuit	Goûter : Petits gâteaux 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



Menu école semaine 48

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Salade de Boullgour * A l'Indienne</i>	<i>Œuf Mayonnaise *</i>	<i>Salade de Thon pêche</i>	<i>Salade verte Quinoa *</i>
<i>Roti de bœuf * haricots verts</i>	<i>Moussaka Végétarienne</i>	<i>Sauté de porc * gratin dauphinois</i>	<i>Poisson blanc Purée de potimarron *</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage présent dans le plat</i>	<i>Fromage</i>
<i>Fruits *</i>	<i>Compote de pomme</i>	<i>Gâteaux à la pomme</i>	<i>Fruit *</i>

Vert : fruits et légumes

Rouge : produits protéinés

Marron : féculents

Bleu : laitage

Rose : produits sucrés

(*) Produits issus de l'agriculture biologique.

En gras : pain 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 25 nov au 1 déc 2019



Menu Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 48

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 1
<i>Salade de Boulgour * A l'Indienne</i>	Œuf Mayonnaise *	<i>Salade Composée</i>	<i>Salade de Thon pêche</i>	<i>Salade verte Quinoa *</i>	Charcuterie régionale	<i>Salade composée</i>
Roti de bœuf * <i>haricots verts</i>	<i>Moussaka Végétarienne</i>	Veau marengo * <i>Pomme rissolées Tomate a la provençale</i>	Sauté de porc * <i>gratin dauphinois</i>	Poisson blanc <i>Purée de potimarron *</i>	<i>Paupiette de lapin Carotte</i>	<i>Gigot d'agneaux tagliatelle *</i>
Yaourt *	Fromage	Fromage	Fromage présent dans le plat	Fromage	Yaourt *	Fromage
Fruits *	<i>Compote de pomme</i>	Fruits *	<i>Gâteaux à la pomme</i>	Fruit *	Fruits *	Pâtisserie
Pain BIO	Pain BIO	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