

Menu Bébé semaine 50

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
Goûter : Yaourt*/Compote	Goûter : Yaourt*/Compote	Goûter : Yaourt*/Compote	Goûter : Yaourt*/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 décembre 2019

Menu crèche semaine 50

6

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>céleri râpé</i>	<i>Salade de tomate fêta *</i>	<i>Pâté de campagne</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Salade de lentilles *</i>
<i>Filet de dinde Carotte *</i>	<i>Poisson à la bordelaise Riz *</i>	<i>Sauté de bœuf Epinards à la crème</i>	<i>Sauté de porc * purée de potimarrons *</i>	<i>Quenelle Sauce Aurore</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Pana cota vanille</i>	<i>Yaourt *</i>
<i>Fruits *</i>	<i>Meringue</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Coulis fruit rouge</i>	<i>Fruits *</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>
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

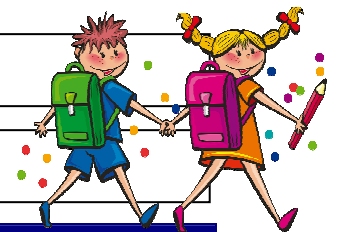
Rouge : produits protéinés

Marron : féculents

Bleu : laitage

Rose : produit sucré

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



Menu école semaine 50

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>céleri râpé</i>	<i>Salade de tomate féta *</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Salade de lentilles *</i>
<i>Filet de dinde Carotte *</i>	<i>Poisson à la bordelaise Riz *</i>	<i>Sauté de porc * purée de potimarrons *</i>	<i>Quenelle Sauce Aurore</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>fromage</i>	<i>Pana cota vanille</i>	<i>Yaourt *</i>
<i>Fruits *</i>	<i>Meringue</i>	<i>Coulis fruit rouge</i>	<i>Fruits *</i>

Vert : fruits et légumes

Rouge : produits protéinés

Marron : féculents

Bleu : laitage

Rose : produits sucrés

(*) Produits issus de l'agriculture biologique.

PAIN BIO En painique, 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 9 au 15 décembre 2019



Menu Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 50

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
<i>céleri râpé</i>	<i>Salade de tomate féta *</i>	<i>Pâté de campagne</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Salade de lentilles *</i>	<i>Charcuterie régionale</i>	<i>Salade composée</i>
<i>Filet de dinde Carotte *</i>	<i>Poisson à la bordelaise Riz *</i>	<i>Sauté de bœuf Epinards à la crème</i>	<i>Sauté de porc * purée de potimarrons *</i>	<i>Quenelle Sauce Aurore</i>	<i>Endives aux gésiers confits</i>	<i>Brandade de morue</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Pana cota vanille</i>	<i>Yaourt *</i>	<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage</i>
<i>Fruits *</i>	<i>Meringue</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Coulis fruit rouge</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Pâtisserie</i>
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