

Menu Bébé semaine 01

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 30 décembre au 5 janvier 2019

Menu crèche semaine 01

6

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
macédoine	<i>Salade de betterave</i>		<i>Salade verte</i>	<i>Céleri râpé</i>
<i>Escalope à l'italien</i> <i>Pommes dauphines</i>	<i>Sauté de dinde</i> <i>Petit pois</i>		<i>Steak haché</i> <i>Duo de carottes</i>	<i>Poisson blanc</i> <i>Tagliatelles</i> <i>Aux légumes *</i>
<b>Yaourt *</b>	Fromage		<b>Yaourt *</b>	Fromage
Petits gâteaux	Fruits cuits *		Fruits *	Brownies chocolat
Goûter : <b>Pain*chocolat /compote</b>	Goûter : Fruit* / Yaourt*	Goûter : Fruit* / Yaourt*	Goûter : Lait chocolat / Biscuit	Goûter : Petits gâteaux Petit Suisse
<b>PAIN BIO</b>	<b>PAIN BIO</b>	<b>PAIN BIO</b>	<b>PAIN BIO</b>	<b>PAIN BIO</b>

(\* ) 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 30 décembre au 5 janvier 2019



Menu Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 01

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5
macédoine	<i>Salade de betterave</i>	Fois gras	<i>Salade verte</i>	<i>Céleri râpé</i>	Charcuterie de pays	<i>Terrine de légumes</i>
<i>Escalope à l'italien</i> Pommes dauphines	<i>Sauté de dinde</i> Petit pois	<i>Chapon</i> Pommes de terre rissolées	<i>Steak haché</i> <i>Duo de carottes</i>	<i>Poisson blanc</i> <i>Tagliatelles</i> <i>Aux légumes *</i>	<i>Brandade</i> <i>De morue</i>	<i>Porc mijoté</i> <i>Riz *</i>
Yaourt *	Fromage	Fromage	Yaourt *	Fromage	Fromage	Fromage
Petits gâteaux	Fruits cuits *	Buche	Fruits *	Brownies chocolat	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



Menu sivom semaine 01

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
macédoine	Salade de betterave	Salade verte	Céleri râpé
Escalope à l'italien Pommes dauphines	Sauté de dinde Petit pois	Steak haché Duo de carottes	Poisson blanc Tagliatelles Aux légumes *
Yaourt *	Fromage	Yaourt *	Fromage
Petits gâteaux	Fruits cuits *	Fruits *	Brownies chocolat

Vert : fruits et légumes

Rouge : produits protéinés

Marron : féculents

Bleu : laitage

Rose : produits sucrés

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

En blanc : 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