

Menu Bébé semaine 06

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>P de terre*/ petits pois</i>	<i>P de terre*/ butternut</i>	<i>P de terre*/ choux fleurs</i>	<i>P de terre*/ artichaut Ou Pâtes*</i>	<i>P de terre* ou Pâtes*/courgettes</i>
<i>dinde</i>	<i>Veau</i>	<i>poulet</i>	<i>Bœuf (vbf) *</i>	<i>poisson</i>
Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote
<b>Goûter :</b> <i>Yaourt*/Compote</i>	<b>Goûter :</b> <i>Yaourt*/Compote</i>	<b>Goûter :</b> <i>Yaourt*/Compote</i>	<b>Goûter :</b> <i>Yaourt*/Compote</i>	<b>Goûter :</b> <i>Yaourt*/Compote</i>

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 3 au 9 février 2020

Menu crèche semaine 06

6

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Salade de betteraves</i>	<i>Macédoine de légumes</i>	<i>Salade composée</i>	<i>Velouté de Butternuts*</i>	<i>Salade verte</i>
<i>Pâte à la carbonara *</i>	<i>Roti de Bœuf* Potimarron* et son jus*</i>	<i>Pizza maison</i>	<i>Moussaka* Végétarienne*</i>	<i>Bœuf Bourguignon* Gratin Dauphinois*</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>Lait fraise</i>	<i>Fromage</i>	<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage présent dans le plat</i>
<i>Fruits *</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Bugnes Maison</i>	<i>Fruit *</i>
Goûter : <i>Pain*chocolat /compote ou Jus de fruits</i>	Goûter : <i>Fruit* / Yaourt*</i>	Goûter : <i>Fruit* / Yaourt*</i>	Goûter : <i>Lait chocolat / Céréales</i>	Goûter : <i>Petits gâteaux Petit Suisse</i>
<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 3 au 9 février 2020



Menu école semaine 06

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves	Macédoine de légumes	Velouté de Butternuts*	Salade verte
Pâte à la carbonara *	Roti de Bœuf* Potimarron* et son jus*	Moussaka* Végétarienne*	Bœuf Bourguignon* Gratin Dauphinois*
Yaourt *	Lait fraise	Yaourt *	Fromage présent dans le plat
Fruits *	Fruits *	Bugnes Maison	Fruit *

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



Menu Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 06

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07	Samedi 08	Dimanche 09
<i>Salade de betteraves</i>	<i>Macédoine de légumes</i>	<i>Salade composée</i>	<i>Velouté de Butternuts*</i>	<i>Salade verte</i>	<b>Charcuterie De pays</b>	<i>Salade du chef</i>
<i>Pâte à la carbonara *</i>	<b>Roti de Bœuf*</b> <i>Potimarron* et son jus*</i>	<i>Pizza maison</i>	<i>Moussaka*</i> <b>Végétarienne*</b>	<b>Bœuf Bourguignon*</b> <i>Gratin Dauphinois*</i>	<i>Boudin blanc Gratin de poireaux</i>	<b>Tête de Veaux *</b> <i>Riz*</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>Lait fraise</i>	<i>Fromage</i>	<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage présent dans le plat</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
<i>Fruits *</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Fruits *</i>	<b>Bugnes Maison</b>	<i>Fruit *</i>	<i>Fruits *</i>	<i>Pâtisserie</i>
<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>	<b>Pain BIO</b>

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