

Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - 2 - Menu de la semaine : Du 24 février au 1 mars 2020

Menu Bébé semaine 09

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 24 février au 1 mars 2020

Menu crèche semaine 09

6

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté aux légumes	<i>Choux blanc</i>	<i>Jambon blanc</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Salade de betterave</i>
<i>Cuisse de poulet</i> <i>Epinards à la crème</i>	<i>Veau marengo*</i> <i>Carottes</i>	<i>Sauté de bœuf</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Steak haché*</i> <i>Frites</i>	<i>Sauté de porc</i> <i>Gratin de poireau</i>
<b>Yaourt *</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Yaourt*</b>	<b>Fromage</b>
<b>Fruits *</b>	<b>Petits Gâteaux</b>	<b>Fruits *</b>	<b>Salade de Fruits</b>	<b>Fruits*</b>
Goûter : <b>Pain*</b> chocolat /compote ou Jus de fruits	Goûter : Fruit* / Yaourt*	Goûter : Fruit* / Yaourt*	Goûter : Lait chocolat / Céréales	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 24 février au 1 mars 2020



Menu école semaine 09

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté aux légumes	<i>Choux blanc</i>	<i>Jambon blanc</i>	<i>Salade verte</i>
<i>Cuisse de poulet</i> <i>Epinards à la crème</i>	<i>Veau marengo*</i> <i>Carottes</i>	<i>Sauté de bœuf</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Steak haché*</i> <i>Frites</i>
Yaourt *	Fromage	Fromage	Yaourt*
Fruits *	Petits Gâteaux	Fruits *	Salade de Fruits
Fruits*	Fruits*	Fruits*	Fruits*

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 24 au 01 Mars 2020



Menu Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 09

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 01
Feuilleté aux légumes	<i>Choux blanc</i>	<i>Jambon blanc</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Salade de betterave</i>	<i>Charcuterie régionale</i>	<i>Salade composée</i>
<i>Cuisse de poulet</i> <i>Epinards à la crème</i>	<i>Veau marengo*</i> <i>Carottes</i>	<i>Sauté de bœuf</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Steak haché*</i> <i>Frites</i>	<i>Sauté de porc</i> <i>Gratin de poireau</i>	<i>Lasagnes Bolognaise</i>	<i>Boudin blanc</i> <i>Gratin de courges*</i>
Yaourt *	Fromage	Fromage	Yaourt*	Fromage	Fromage	Fromage
Fruits *	Petits Gâteaux	Fruits *	Salade de Fruits	Fruits*	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