

Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade -1- Menu de la semaine : Du 12 au 18 Mars 2021

Menu Bébé semaine 15

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 Ou Pâtes*</i>	<i>P de terre*/brocolis Ou Pâtes*</i>
<b>Bœuf (vbf)</b>	<b>Poulet</b>	<b>Porc</b>	<b>dinde</b>	<b>poisson</b>
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
<b>PAIN</b>	<b>PAIN</b>	<b>PAIN</b>	<b>PAIN</b>	<b>PAIN</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

Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine : du 12 au 18 avril 2021

Menu crèche semaine 15

6

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Carottes Râpées Vinaigrette *</i>	<i>Salade de betteraves Vinaigrette*</i>	<i>Salade composée</i>	<i>Salade verte Vinaigrette*</i>	<i>Mousse de canard</i>
<i>Pizza 3 fromages</i>	<i>Poisson blanc Tomate à la provençale*</i>	<i>Veaux marengo*</i> Pommes dauphines	<i>Nuggets de poisson Julienne de légumes</i>	<i>Cuisse de poulet Potatoes</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage</i>
<i>Petits biscuits</i>	<i>Pâtisserie</i>	<i>Fruit *</i>	<i>Fruit *</i>	<i>Salade de fruits</i>
Goûter : <i>Pain*chocolat /compote ou Jus de fruits</i>	Goûter : <i>Fruit* / Yaourt*</i>	Goûter : <i>Fruit*/Fromage blanc</i>	Goûter : <i>Lait chocolat / Céréales</i>	Goûter : <i>Petits gâteaux Petit Suisse</i>
<b>PAIN</b>	<b>PAIN</b>	<b>PAIN</b>	<b>PAIN</b>	<b>PAIN</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 12 au 18 avril 2021



Menu école semaine 15

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes Râpées Vinaigrette *	Salade de betteraves Vinaigrette*	Salade verte Vinaigrette*	Mousse de canard
Pizza 3 fromages	Poisson blanc Tomate à la provençale*	Nuggets de poisson Julienne de légumes	Cuisse de poulet Potatoes
Yaourt *	Fromage	Yaourt *	Fromage
Petits biscuits	Pâtisserie	Fruit *	Salade de fruits

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,

Ceuf ; 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 12 AU 18 avril 2021



Menu Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 15

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
<i>Carottes Râpées Vinaigrette *</i>	<i>Salade de betteraves Vinaigrette*</i>	<i>Salade composée</i>	<i>Salade verte Vinaigrette*</i>	<i>Mousse De canard</i>	<i>Charcuterie régionale</i>	<i>Salade du chef</i>
<i>Pizza 3 fromages</i>	<i>Poisson blanc Tomate à la provençale*</i>	<i>Veaux marengo*</i> Pommes dauphines	<i>Nuggets de poisson Julienne de légumes</i>	<i>Cuisse de poulet Potatoes</i>	<i>Endives au jambon</i>	<i>Hachi Parmentier</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
<i>Petits biscuits</i>	<i>Pâtisserie</i>	<i>Fruit *</i>	<i>Fruit *</i>	<i>Salade de fruits</i>	<i>Fruit *</i>	<i>Pâtisserie</i>
<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</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 12 au 18 avril 2021



Menu SIVOM semaine 15

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes Râpées Vinaigrette *	Salade de betteraves Vinaigrette*	Salade composée	Salade verte Vinaigrette*	Mousse de canard
Pizza 3 fromages	Poisson blanc Tomate à la provençale*	Veaux marengo* Pommes dauphines	Nuggets de poisson Julienne de légumes	Cuisse de poulet Potatoes
Yaourt *	Fromage	Fromage	Yaourt *	Fromage
Petits biscuits	Pâtisserie	Fruit *	Fruit *	Salade de fruits

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