Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - 3 - Menu de la semaine : du 26 avril au 2 mai 2021

Menu Bébé semaine 17

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
P de terre/ julienne de légumes*	*P de terre*/ épinards*	*P de terre*/ haricots verts*	*P de terre*/ ou Pâtes céleris*	*P de terre*/ ou Pâtes potimarrons*
dinde	***Bœuf (vbf)***	*Poulet*	***Veau***	*poisson*
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 26 avril au 2 mai 2021

Menu crèche semaine 17

6

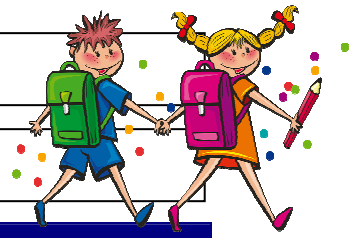
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Composée ***	***Gaspacho doux***	charcuterie	***Salade verte Vinaigrette****	*Carotte râpée Vinaigrette **
Steak haché* *Petit Pois*	***Quiche aux légumes****	Cuisse de poulet ***Tagliatelle ******	***Lasagne au Saumons*** *épinards*	*Jambon braisé** ***Purée de pomme de terre ******
Yaourt *	Fromage Présent dans Le plat	Fromage	**Fromage**	**Yaourt ***
Fruit *	compote	Fruit *	***Pâtisserie maison***	Fruit *
Goûter : **Pain*chocolat** /compote ou Jus de fruits	Goûter : Fruit* / **Yaourt***	Goûter : Fruit*/**Fromage blanc**	Goûter : **Lait chocolat** / Céréales	Goûter : Petits gâteaux Petit Suisse
PAIN	**PAIN**	**PAIN**	**PAIN**	**PAIN**

(*) 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 26 avril au 2 mai 2021



Menu école semaine 17

Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Salade Composée *	Gaspacho doux		Salade verte Vinaigrette*	Carotte râpée Vinaigrette *
Steak haché* Petit Pois	Quiche aux légumes*		Lasagne au Saumons épinards	Jambon braisé* Purée de pomme de terre *
Yaourt *	Fromage Présent dans Le plat		Fromage	Yaourt *
Fruit *	compote		Pâtisserie maison	Fruit *
PAIN	PAIN		PAIN	PAIN

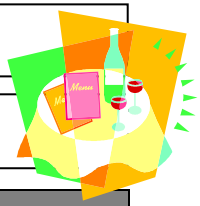
Vert : fruits et légumes
Rouge : produits protéinés
Marron : féculents
Bleu : laitage
Rose : produits sucrés

(*) 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 26 avril au 2 mai 2021



Menu Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 17

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 1	Dimanche 2
Salade Composée *	*Gaspacho doux*	charcuterie	*Salade verte Vinaigrette**	*Carotte râpée Vinaigrette* *	Charcuterie régionale	*Salade du chef*
Steak haché* *Petit Pois*	***Quiche aux légumes****	Cuisse de poulet ***Tagliatelle** *	***Lasagne au** Saumons épinards*	*Jambon braisé** ***Purée de pomme de terre** *	*Sauté de dinde* ***Gratin de brocolis***	*Coq au vin* ***Riz****
Yaourt *	Fromage Présent dans Le plat	Fromage	**Fromage**	**Yaourt ***	Fromage	**Fromage**
Fruit *	compote	Fruit *	***Pâtisserie maison***	Fruit *	Fruit *	Pâtisserie
Pain	**Pain**	**Pain**	**Pain**	**Pain**	**Pain**	**Pain**

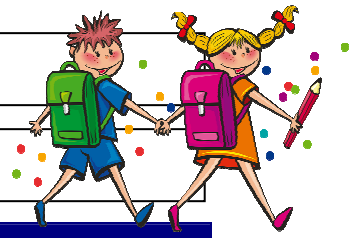
Vert : fruits et légumes
Rouge : produits protéinés
Marron : féculents
Bleu : laitage
Rose : produits sucrés

(*) 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 26 avril au 2 mai 2021



Menu SIVOM semaine 17

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*Salade Composée **	*Gaspacho doux*	charcuterie	*Salade verte Vinaigrette**	*Carotte râpée Vinaigrette **
Steak haché* *Petit Pois*	***Quiche aux légumes****	Cuisse de poulet ***Tagliatelle ****	***Lasagne au*** *Saumons épinards*	*Jambon braisé** ***Purée de pomme de terre ****
Yaourt *	Fromage Présent dans Le plat	Fromage	**Fromage**	**Yaourt ***
Fruit *	compote	Fruit *	***Pâtisserie maison***	Fruit *
PAIN	PAIN		PAIN	PAIN

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