

Menu Bébé semaine 13

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>P de terre*</i> petits pois	<i>P de terre*/</i> <i>butternut</i>	<i>P de terre*/</i> choux fleurs	<i>P de terre*/</i> artichaut Ou Pâtes*	<i>P de terre* ou</i> <i>Pâtes*/courgettes</i>
dinde	Veau*	poulet	Bœuf (vbf) *	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 31 mars au 4 avril 2021

Menu crèche semaine 13

6

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Journée américaine <i>Salade composée</i>	<i>Potage du Barry</i>	<i>Surimi mayonnaise</i>	<i>Salade verte Vinaigrette*</i>	<i>Carotte râpée Vinaigrette*</i>
Hamburger* <i>Steak*</i> <i>Pomme Frites*</i>	<i>Moussaka végétarienne*</i>	<i>Blanquette de veau*</i> <i>Riz*</i>	<i>Poisson blanc de chez fargeaux</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Godiveaux de volailles de chez coffy</i> <i>Pate aux légumes*</i>
Yaourt *	Fromage Présent dans le plat	Fromage	Yaourt *	Fromage
Fruit *	Crème maison	compote	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)

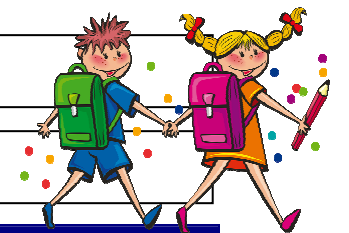
Vert : fruit et légumes

Rouge : produits protéinés

Marron : féculents

Bleu : laitage

Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine Du 31 au 4 avril 2021



Menu école semaine 13

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Journée américaine</i> <i>Salade composée</i>	<i>Potage du Barry</i>	<i>Salade verte Vinaigrette*</i>	<i>Carotte râpée Vinaigrette*</i>
<i>Hamburger*</i> <i>Steak*</i> <i>Pomme Frites*</i>	<i>Moussaka végétarienne*</i>	<i>Poisson blanc de chez fargeaux</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Godiveaux de volailles de chez coffy</i> <i>Pate aux légumes*</i>
<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage Présent dans le plat</i>	<i>Yaourt *</i>	<i>Fromage</i>
<i>Fruit *</i>	<i>Crème maison</i>	<i>Pâtisserie maison</i>	<i>Fruit *</i>
<i>Vert : fruits et légumes</i> <i>Rouge : produits protéinés</i> <i>Marron : féculents</i> <i>Bleu : laitage</i> <i>Rose : produits sucrés</i>	<i>(*) Produits issus de l'agriculture biologique.</i> <i>En italique : plat préparé par le foyer restaurant</i> PAIN	<i>Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, Œuf ; poissons ; arachide ; soja ; lait ; fruits à coques ; sésame ; céleri, Moutarde ; crustacés ; mollusques ; sulfites ; lupin ; additifs alimentaires.</i> PAIN	<i>Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, Œuf ; poissons ; arachide ; soja ; lait ; fruits à coques ; sésame ; céleri, Moutarde ; crustacés ; mollusques ; sulfites ; lupin ; additifs alimentaires.</i> PAIN

En gras : produits locaux (département)

Toutes nos viandes bovines sont nées élevées et abattues en France

Foyer Restaurant Saint-Germain-Laprade - Menu de la semaine : Du 31 Mars au 4 avril 2021



Menu Foyer Restaurant : 04.71.03.02.90 Semaine 13

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1	Vendredi 2	Samedi 3	Dimanche 4
<i>Journée américaine</i> Salade composée	Potage du Barry	Surimi mayonnaise	Salade verte Vinaigrette*	Carotte râpée Vinaigrette*	Charcuterie régionale	Salade du chef
Hamburger* Steak* Pomme Frites*	Moussaka végétarienne*	Blanquette de veau* Riz*	Poisson blanc de chez fargeaux Haricots verts	Godiveaux de volailles de chez coffy Pate aux légumes*	Légumes du soleil	Brandade de morue
Yaourt *	Fromage Présent dans le plat	Fromage	Yaourt *	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit *	Crème maison	compote	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 31 Mars au 4 avril 2021



Menu SIVOM semaine 13

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Journée américaine</i> Salade composée	<i>Potage du Barry</i>	<i>Surimi mayonnaise</i>	<i>Salade verte Vinaigrette*</i>	<i>Carotte râpée Vinaigrette*</i>
<i>Hamburger*</i> <i>Steak*</i> Pomme Frites*	<i>Moussaka végétarienne*</i>	<i>Blanquette de veau*</i> <i>Riz*</i>	<i>Poisson blanc de chez fargeaux</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Godiveaux de volailles de chez coffy</i> <i>Pate aux légumes*</i>
Yaourt *	Fromage Présent dans le plat	Fromage	Yaourt *	Fromage
Fruit *	Crème maison	compote	<i>Pâtisserie maison</i>	Fruit *
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		Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, Œuf ; poissons ; arachide ; soja ; lait ; fruits à coques ; sésame ; céleri, Moutarde ; crustacés ; mollusques ; sulfites ; lupin ; additifs alimentaires.	

En gras : produits locaux (département)

Toutes nos viandes bovines sont nées élevées et abattues en France