

**Menu du restaurant municipal - Téléphone 04.71.03.02.90**  
**Bébés des crèches de Saint-Germain-Laprade et de Blavozy**  
**Menu 3 de la semaine 21 : Du 20 au 24 Mai 2024**

Les menus sont affichés à titre indicatif. Ils peuvent être rectifiés en fonction des denrées réellement disponibles et de l'absence du personnel.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>P de terre */ julienne de légumes</i>	<i>P de terre*/épinards</i>	<i>Riz */ haricots verts</i>	<i>Pâtes * céleris</i>	<i>Pâtes * potimarrons</i>
<i>dinde</i>	<i>Bœuf (vbf)</i>	<i>Poulet</i>	<i>Veau</i>	<i>poisson</i>
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

Vert : Fruits et légumes, Rouge : Produits protéinés, Marron : Féculents, Bleu : Laitage, Rose : Produits sucrés / (\*) Produits issus de l'agriculture biologique

**En gras** : Produits locaux (département) / *En italique* : Plat préparé par le Restaurant municipal / Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons, arachide, soja, fruits à coque, sésame, céleri, moutarde, crustacés, mollusque, sulfites, lupin, additifs alimentaires.

**Menu général pour les 5 écoles de Saint-Germain-Laprade ; 2 crèches et 2 centres de loisirs des communes de Saint-Germain-Laprade et Blavozy ; le portage de repas au domicile des aînés de la commune de Saint-Germain-Laprade**

**Téléphone 04.71.03.02.90 - Restaurant municipal - Du 20 au 26 Mai 2024 - Semaine 21**

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
Centre loisirs, Crèches Portages repas			Portages de Repas domicile			
Salade composée	<i>Œuf / mayonnaise</i>	Terrine de légumes	<i>Carottes Vinaigrette*</i>	<i>Salade verte Vinaigrette*</i>	<b>Charcuterie*</b>	salade composée
Pommes de terre <b>farcies à la viande*</b>	<i>Quenelles sauce aurore</i>	Lasagne au saumon	<b>Saucisses*</b> <i>Purée de pomme de terre</i>	<i>Poisson à l'oseille Gratin de brocolis</i>	Brandade de morue	<b>Choucroute</b>
Fromage	<b>Yaourt*</b>	<b>Yaourt*</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Pâtisserie	Fruits*	Compote	Pâtisserie	Salade de fruits	Fruits*	Pâtisserie
<b>Pain bio</b>	<b>Pain bio</b>	<b>Pain bio</b>	<b>Pain bio</b>	<b>Pain bio</b>	Les menus sont affichés à titre indicatif, ils peuvent être rectifiés en fonction des denrées réellement disponibles et de l'absence du personnel.	
Goûter des crèches : <b>Pain*chocolat / Petit S.Aromatisé</b>	Goûter des crèches : <b>Fruit* / Yaourt*</b>	Goûter des crèches : <b>Fruit* / Petit Suisse Nature</b>	Goûter des crèches : <b>Lait Chocolat / Céréales</b>	Goûter des crèches : <b>Petits gâteaux / Yaourt* Nature</b>		
<b>Vert</b> : fruits et légumes <b>Rouge</b> : produits protéinés <b>Marron</b> : féculents <b>Bleu</b> : laitage <b>Rose</b> : produits sucrés	(*) Produits issus de l'agriculture biologique. <b>En gras</b> : produits locaux (département) <i>En italique</i> : Plat préparé par le restaurant Municipal			Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons, arachide, soja fruits à coque, sésame, céleri, moutarde, crustacés, mollusque, sulfites, lupin, additifs alimentaires Toutes nos viandes sont nées élevées et abattues en France		