

**Menu du restaurant municipal - Téléphone 04.71.03.02.90**  
**Bébés des crèches de Saint-Germain-Laprade et de Blavozy**  
**Menu 1 de la semaine 22 : Du 27 au 31 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 */ haricots</i>	<i>P de terre*/salsifis</i>	<i>Riz*/ épinards</i>	<i>Pâtes* /carottes</i>	<i>Pâtes*/ brocolis</i>
<i>Bœuf (vbf)</i>	<i>Poulet</i>	<i>Porc</i>	<i>Dinde</i>	<i>poisson</i>
Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote	Petit Suisse /Compote	Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/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 27 Mai au 02 Juin 2024 - Semaine 22**

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	Samedi 01	Dimanche 02
Centre loisirs, Crèches Portages repas				Portages de Repas domicile		
<i>Salade de betterave</i>	<i>Salade verte Batavia vinaigrette*</i>	<i>Mousse de canard</i>	<i>Salade verte feuille de chêne vinaigrette*</i>	<i>Salade de tomates Mozzarella</i>	<b>Charcuterie*</b>	<i>salade composée</i>
<b>Sauté de porc*</b> <i>Petit pois</i>	<b>Hamburger Steaks hachés*</b> <i>Pommes frite</i>	<i>Poisson meunière et ses patates douces</i>	<b>Goulasch de bœuf*</b> <i>Haricots verts</i>	<i>Gumbo de riz* végétarien</i>	<i>Coquille saint jacques et ses petits légumes</i>	<b>Gâteau de foie de volaille et ses quenelles</b>
<b>Yaourt*</b>	<b>Cheddar</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage blanc*</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
<b>Fruits*</b>	<b>Fruits*</b>	<b>Fruits*</b>	<i>Coulis de fruits rouges</i>	<b>Pâtisserie</b>	<b>Fruits*</b>	<b>Pâtisserie</b>
<b>Pain bio</b>	<b>Pain bio</b>	<b>Pain bio</b>	<b>Pain bio</b>	<b>Pain bio</b>	<b>Les menus sont affichés à titre indicatif, ils peuvent être rectifiés en fonction des denrées réellement disponible et de l'absence du personnel.</b>	
<b>Goûter des crèches :</b> <b>Pain*chocolat / Petit S.Aromatisé</b>	<b>Goûter des crèches :</b> <b>Fruit* / Yaourt*</b>	<b>Goûter des crèches :</b> <b>Fruit* / Petit Suisse Nature</b>	<b>Goûter des crèches :</b> <b>Lait Chocolat / Céréales</b>	<b>Goûter des crèches :</b> <b>Petits gâteaux / Yaourt* Nature</b>		
<b>Vert : fruits et légumes</b> <b>Rouge : produits protéinés</b> <b>Marron : féculents</b> <b>Bleu : laitage</b> <b>Rose : produits sucrés</b>	<b>(*) Produits issus de l'agriculture biologique.</b> <b>En gras : produits locaux (département)</b> <i>En italique : Plat préparé par le restaurant Municipal</i>			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		