

Menu du restaurant municipal - Téléphone 04.71.03.02.90
Bébés des crèches de Saint-Germain-Laprade et de Blavozy
Menu 2 de la semaine 23 : du 03 Juin au 07 Juin 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*/ petits pois</i>	<i>P de terre*/ butternut</i>	<i>Riz*/choux fleurs</i>	<i>Pâtes*/ artichaut</i>	<i>Pâtes*/courgettes</i>
<i>dinde</i>	<i>Veau*</i>	<i>Poulet</i>	<i>Bœuf (vbf) *</i>	<i>poisson</i>
Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote	Petit Suisse /Compote	Petit Suisse/Compote	Petit Suisse/Compote
Goûter : <i>Yaourt*/Compote</i>	Goûter : <i>Yaourt*/Compote</i>	Goûter : <i>Yaourt*/Compote</i>	Goûter : <i>Yaourt*/Compote</i>	Goûter : <i>Yaourt*/Compote</i>

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 03 au 09 Juin 2024 - Semaine 23

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07	Samedi 08	Dimanche 09
Centre loisirs, Crèches Portages repas				Portages de Repas domicile		
<i>Œuf/mayo</i>	<i>Pastèque*</i>	<i>Salade de mâche</i>	<i>Salade verte Vinaigrette*</i>	<i>Charcuterie*</i>	<i>Charcuterie*</i>	<i>salade composée</i>
<i>Quenelle Sauce Aurore</i>	<i>Poisson meunière Haricots beurre</i>	<i>Blanquette de veau* Riz*</i>	<i>Hachis* parmentier Aux pommes de terre</i>	<i>Volaille Gratin de courgettes *</i>	<i>Endives au jambon</i>	<i>Coq au vin Tagliatelles*</i>
<i>Yaourt*</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Glace</i>	<i>Yaourt*</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>
<i>Compote</i>	<i>Pâtisserie</i>	<i>Fruits*</i>	<i>Petit gâteaux</i>	<i>Fruits*</i>	<i>Fruits*</i>	<i>Pâtisserie</i>
<i>Pain bio</i>	<i>Pain bio</i>	<i>Pain bio</i>	<i>Pain bio</i>	<i>Pain bio</i>	Les menus sont affichés à titre indicatif, ils peuvent être rectifiés en fonction des denrées réellement disponible et de l'absence du personnel.	
<i>Goûter des crèches : Pain*chocolat / Petit S.Aromatisé</i>	<i>Goûter des crèches : Fruit* / Yaourt*</i>	<i>Goûter des crèches : Fruit* / Petit Suisse Nature</i>	<i>Goûter des crèches : Lait Chocolat / Céréales</i>	<i>Goûter des crèches : Petits gâteaux / Yaourt* Nature</i>		
<i>Vert : fruits et légumes</i>	(*) Produits issus de l'agriculture biologique.			Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons, arachide, soja fruits à coque, sésame, céleri, moutarde, crustacés, mollusque, sulfites, lupin, additifs alimentaires		
<i>Rouge : produits protéinés</i>	En gras : produits locaux (département)			Toutes nos viandes sont nées élevées et abattues en France		
<i>Marron : féculents</i>	<i>En italique</i> : Plat préparé par le restaurant Municipal					
<i>Bleu : laitage</i>						
<i>Rose : produits sucrés</i>						