

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 05 au 11 Aout 2024 - Semaine 32

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09	Samedi 10	Dimanche 11
Centre loisirs, Crèches Portages repas			Portages de Repas domicile			
<i>Céleri râpé</i>	<i>Pastèque</i>	<i>Salade composée</i>	<i>Tomate mozzarella</i>	<i>Salade verte</i>	Charcuterie*	<i>salade composée</i>
<i>Poisson bordelaise Riz*</i>	<i>Aiguillette de blé Haricots verts</i>	<i>Endive Au Jambon</i>	<i>Sauté de dinde Patate douce</i>	<i>Pilon de poulet Courgettes à la tomate</i>	<i>Tomates farcies Riz*</i>	<i>Civet de porc aux olives Gratin Dauphinois</i>
Yaourt*	Fromage	Fromage	Glace	Yaourt*	Fromage	Fromage
Fruits*	Fruits*	Compote	Fruits*	Pâtisserie	Fruits*	Pâtisserie
Pain bio	Pain bio	Pain bio	Pain bio	Pain bio	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 : Pain*chocolat / Petit S.Aromatisé	Goûter des crèches : Fruit* / Yaourt*	Goûter des crèches : Fruit* / Petit Suisse Nature	Goûter des crèches : Lait Chocolat / Céréales	Goûter des crèches : Petits gâteaux / Yaourt* Nature		
Vert : fruits et légumes	(*) 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		
Rouge : produits protéinés	En gras : produits locaux (département)			Toutes nos viandes sont nées élevées et abattues en France		
Marron : féculents	En italique : Plat préparé par le restaurant Municipal					
Bleu : laitage						
Rose : produits sucrés						

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 32 : du 05 au 09 Aout 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>				

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.