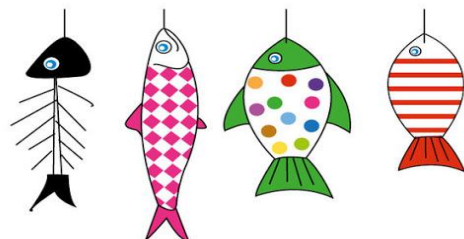


# Mois d'Avril 2021

Saint-Laurent-du-Var  
PORTE DE FRANCE



**Informations :**  
**Produits Biologiques**  
\* Produits de saison  
Appellation d'Origine Protégée  
Viande Label Rouge  
Viande origine France  
Poisson filière pêche durable  
Filière Bleu Blanc Cœur  
produits locaux



|   |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |
|---|--|--|--|---|--|--|--|---|--|--|--|
| <b>LUNDI 5</b><br><b>FERIE</b>  |  | <b>MARDI 6</b><br>Emincé de veau aux olives vertes<br>Boullgour BIO 7<br>Tome BIO 7<br>Fruit BIO                                       |  | <b>MERCREDI 7</b><br>Dorade sébaste B&C 4 + 7<br>Poêlée maison de pdt, h.verts et champignons BIO<br>Yaourt nature BIO 7<br>Fruit BIO |  | <b>JEUDI 8</b><br>Lasagnes maison à la bolognaise BIO 1 + 7<br>St Môret BIO 7<br>Fruit BIO   |  | <b>JEUDI 1</b><br><b>Menu alternatif</b><br>Concombre vinaigrette 10 + 12<br>Lentilles à la libanaise<br>Riz BIO 4<br>Fromage blanc BIO 7<br>Purée pomme fraise |  | <b>VENDREDI 2</b><br>Filet de hoki pané 1 + 4<br>Brocolis sautés BIO 7<br>Brie BIO 7<br>Gâteau au yaourt maison 1 + 3 + 7                  |  |
| <b>LUNDI 12</b><br>Carottes râpées BIO 10 + 12<br>Sauté de porc 7<br>PDT vapeur BIO<br>Yaourt brassé BIO 7                                      |  | <b>MARDI 13</b><br>Saumon grillé<br>Epinards en béchamel BIO 1 + 7<br>Gouda BIO 7<br>Banane BIO  |  | <b>MERCREDI 14</b><br>Radis beurre et sel BIO 7<br>Sauté d'agneau 7<br>Gnocchis 1 + 7<br>Petits suisse sucrés 7                       |  | <b>JEUDI 15</b><br>Rôti de dindonneau<br>Méli-mélo de choux romanesco et pâtes 1 + 7<br>Chevretine 7<br>Fruits BIO   |  | <b>VENDREDI 9</b><br><b>Menu végétarien</b><br>de verte BIO, maïs et mimolette 7 + 10 + 12<br>Flan de chou fleur BIO 3 + 7<br>Tarte pomme rhubarbe              |  | <b>VENDREDI 16</b><br><b>Menu alternatif</b><br>Couscous végétarien<br>Semoule BIO 1<br>St Nectaire BIO<br>ou Camembert BIO 7<br>Fruit BIO |  |
| <b>LUNDI 19</b><br><b>Menu végétarien</b><br>Omelette Piperade BIO 3<br>Brocolis sautés BIO 7<br>Fromage blanc et biscuit BIO 1 + 7 + 3 + 5 + 6 |  | <b>MARDI 20</b><br>Salade verte BIO 10 + 12<br>Daube<br>Polenta gratinée 1 + 7<br>Crème dessert BIO 7                                  |  | <b>MERCREDI 21</b><br>Rôti de veau<br>Courgettes et riz BIO<br>Coeur de dames 7<br>Fruit BIO  |  | <b>JEUDI 22</b><br>Brandade de morue maison 7<br>Carré frais BIO 7<br>Fruits BIO   |  | <b>VENDREDI 23</b><br>Salade verte BIO 10 + 12<br>Pilon de poulet<br>Bâtonnets de carottes BIO<br>Gâteau de semoule 1 + 7                                       |  |  |  |
| <b>Vacances de printemps</b>  |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |  |
| <b>LUNDI 26</b><br>Salade verte BIO 10 + 12<br>Pâtes bolognaises BIO 1<br>Yaourts nature BIO 7  |  | <b>MARDI 27</b><br>Concombre à la crème BIO 7<br>Poisson pané 1 + 4<br>Haricots verts sautés BIO 7<br>Gâteau maison surprise 1 + 3 + 7 |  | <b>MERCREDI 28</b><br>Carottes râpées BIO 10 + 12<br>Rôti de porc<br>Gnocchis 1 + 7<br>Petits suisses sucrés 7                        |  | <b>JEUDI 29</b><br>Salade de lentilles corail et courgettes BIO 10 + 12<br>Pizza tomate mozza maison 1 + 7<br>Brocolis sautés BIO 7<br>Flan vanille et caramel 7 |  | <b>VENDREDI 30</b><br>Salade verte ,des d'emmental BIO 7 + 10 + 12<br>Sauté de dinde BBC<br>Sce crème aux champignons 7<br>Riz BIO 7<br>Purée de fruit BIO      |  |  |  |

Tous nos potages et veloutés sont fait maison  
Pain BIO tous les jours

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison

Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons,

5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire.

(certificat médical, P.A.I...)

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)