

12-18 mois



# Mois de Juillet 2024

Saint-Laurent-du-Var  
PORTE DE FRANCE



Lundi 1er juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Pastèque Dos de colin MSC saucé basquaise 4 Pépinettes 1+7 Carottes 7 Fromage blanc 7	Bœuf égrénéé BBC Semoule 1+7 Courgettes 7 Fromage 7 Purée de fruits	Sauté d'agneau Pommes de terre vapeur 7 Epinards 7 Petit suisse nature 7 Fruit*	Poulet rôti LR Patate douce 7 Légumes sautés 7 Fromage 7 Pâtisserie 1+3+6+7+8	Tomates cerises Pâtes au thon 1+4 Yaourt nature 7 Fruit*
Lundi 8 juillet	Mardi 9 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
Jambon cuit supérieur Blé pilaf 1+7 Haricots verts 7 Fromage 7 Purée de fruits	Melon Omelette 3+7 Pomme de terre 7 Ratatouille Yaourt nature 7	Rôti de veau Riz 7 Carottes sautées 7 Fromage blanc 7 Fruit*	Lasagnes d'aubergines au bœuf BBC 1+7 Fromage 7 Purée de fruits	Taboulé 1 Dos de cabillaud B&C 4+7 Haricots plats 7 Petit suisse nature 7 Fruit*
Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
Concombres à la nordique 7+10+12 Saumon grillé 4+7 Pomme de terre vapeur 7 Fromage blanc 7	Pastèque fête 7+10+12 Rôti de dinde BBC Riz 7 Courgette sautées 7 Yaourt nature 7	Bœuf égrénéé BBC Pépinettes 1+7 Tomates provençales 1+7 Fromage 7 Purée de fruits	Tomates mozzarella 7+10+12 Filet de merlu 4+7 Purée de patate douce 7 Petit suisse nature 7	Rôti de veau Petits pois 7 Carottes sautées 7 Fromage 7 Fruit*
Lundi 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
Sauté de porc BBC au caramel 1+4+6 Riz 7 Epinards 7 Fromage 7 Fruit*	Tomates basilic 10+12 Clafouti de courgettes 1+3+7 Pépinettes 1+7 Fromage blanc 7	<u>Menu tout bio</u> Melon Agneau à l'orientale Semoule 1+7 Yaourt brebis 7	Salade de pomme de terre 10+12 Filet de Hoki MSC à la Grecque 4 Haricots verts 7 Petit suisse nature 7 Fruit*	Macaronis à la bolognaise (Bœuf BBC) 1+7 Carottes sautées 7 Fromage 7 Purée de fruits



### Informations

- Produits issus de l'agriculture biologique
- \* Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande Origine France
- Poisson Filière pêche Durable
- Produit Local
- Filière Bleu Blanc Coeur



Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison, et les potages et veloutés sont également faits 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...)**

**Les traces d'allergènes ne sont pas prises en compte**

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