

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...)