

Mois de mars 2026

Saint-Laurent-du-Var
PORTE DE FRANCE

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Flétan sauce nantua Blé  Comté  Orange 	<u>Menu Alternatif:</u>  Celeri remoulade (vinaigrette à part) Riz basmati  Lentilles et carottes  Petits suisses	Boulettes d'agneau à la tomate Torsades au parmesan  Chevretine Ananas	Betteraves crues et maïs   Cuisse de poulet rôtie  Haricots beurre   Fromage blanc  Petit beurre	 ILE DE FRANCE Soupe à l'oignon  Hachis Parmentier   Brie   Kiwi 
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<u>Menu Végétarien:</u> Endives et croûtons Œufs durs  Epinards béchamel   Yaourt nature 	 Jambon   Coquillettes et râpé   Gouda   Poire 	 Croisillon au fromage  Blanquette de veau  Choux fleurs  Petits suisse	Filet de Hoki au curry 4+7  Riz 7  Tomme de chèvre 7   Pomme 	<u>Menu Alternatif:</u> Radis râpés  (vinaigrette à part) Couscous végétarien   Fromage blanc  Madeleine
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
 Aiguillettes de dinde à la forestière  Polenta  Saint Nectaire  Orange 	Salade de blé d'hiver  Filet de merlu B&C  Haricots verts   Banane 	<u>Menu végétarien:</u> Omelette PdT  Brocolis  Edam Pomelos 	Salade verte (vinaigrette à part)  Gardianne de taureau  Panisses   Yaourt nature 	 <u>Menu Alternatif:</u> Soupes de lentilles  Pâtes aux petits pois   Buche de chèvre   Pomme 
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Coleslow   Rôti de veau  Mousseline céleri rave au comté  Petit suisse	 Sauté de porc aux olives   Boulgour  Camembert   Poire 	Toast de sardines  Rôti de dindonneau BBC  Fondue de poireaux Fromage blanc 7 	<u>Menu Végétarien:</u>  Salade verte  (vinaigrette à part) Quiche au munster  Carottes sautées   Pomme 	Guacamole et chips Saumon sauce st moret Haricots plats  Gâteau nantais maison
Lundi 30	Mardi 31			
Lamelle d'encornets Riz  Tomme des montagnes   Kiwi 	Salade verte + maïs  Rosbeef  Choux fleurs  Yaourt brebis  Madeleine			

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...)



  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

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
-  Haute Valeur Environnementale
-  Certification Environnementale niveau 2

