



Menus de la ville de Saint Laurent du Var



	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE 2- Du 6 au 10 mai 2024 REPAS MIDI	<p> Menu Végétarien Salade de blé (tomate, concombre, feta et olives)</p> <p>Brouillade d'œufs BIO Courgettes BIO persillées</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>***</p>	<p>Batavia BIO vinaigrette</p> <p>Sauce saumon</p> <p>Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	FERIE	FERIE	PAS D'ECOLE
SEMAINE 3- Du 13 au 17 mai 2024 REPAS MIDI	<p>Tomate BIO et thon vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p>	<p>Concombre BIO et feta vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde VF au jus</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO LOCAL </p>	Mercredi	<p>Jeudi 16 </p> <p>Laitue BIO LOCALE et dés d'emmental vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>***</p> <p>Fougasse à la fleur d'oranger BIO</p>	<p>Vendredi 17 </p> <p><i>Menu Alternatif</i></p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Boulgour BIO à la mexicaine (mais, haricots rouges, brocolis)</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fraises</p>
SEMAINE 4- Du 20 au 24 mai 2024 REPAS MIDI	FERIE	<p> Menu Végétarien Tomate BIO et mais BIO vinaigrette</p> <p>Omelette BIO aux herbes</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Purée de pommes BIO et biscuit moelleux</p>	Mercredi	<p>***</p> <p>Rôti de veau VF au jus</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Vendredi 24</p> <p><i>Tahiti</i></p> <p>Radis carottes concombre et sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Emincé de thon sauce aigre douce</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit frais</p>
Semaine 5- Du 27 au 31 mai 2024 REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Jambon blanc LR </p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Concombre et dés de mimolette vinaigrette</p> <p>Filet de hoki sauce vierge </p> <p>Tomates à la provençale</p> <p>***</p> <p>Cake au chocolat et épices</p>	Mercredi	<p>Jeudi 30 </p> <p>Carottes BIO râpées et dés d'edam et lentilles vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde VF aux olives</p> <p>Brocolis BIO persillés</p> <p>***</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Vendredi 31 </p> <p><i>Menu Alternatif</i></p> <p>Batavia BIO vinaigrette</p> <p>Couscous végétarien (semoule et légumes couscous)</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fraises</p>



Viande française
Viande charolaise
Local
AOP et IGP
Issu de l'Agriculture Biologique



plat végétarien
Œufs plein air
Produit de la mer durable



Haute Valeur Environnementale
CE2: Certification environnementale Niveau 2
Label Rouge

