



Menus de la ville de Saint Laurent du Var



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|----------|---|---|
| SEMAINE 1- Du 2 au 6 septembre 2024 REPAS MIDI | C'est fête C'est la rentrée Pastèque BIO et sirop de grenadine Sauce bolognaise de bœuf VF Coquillettes BIO et emmental râpé *** Purée de pommes BIO | Pizza au fromage Fricassée de thon sauce armoricaine Haricots verts BIO persillés Yaourt aromatisé BIO *** | | Menu Végétarien Salade verte BIO LOCALE et croutons vinaigrette Œuf dur BIO Ratatouille BIO *** Gâteau au yaourt | *** Sauté de veau VF sauce aux olives Polenta BIO Gouda Fruit frais BIO |
| SEMAINE 2- Du 9 au 13 septembre 2024 REPAS MIDI | Salade de tortis mais poivrons et olives Emincé de poulet LR sauce au pistou Carottes persillées BIO Petit fromage frais aromatisé aux fruits *** | Menu Alternatif Betteraves vinaigrette Semoule BIO et légumes couscous BIO *** Cantal AOP Fruit frais BIO | | Tomate BIO et dés de mimolette vinaigrette Merlu sauce au citron Brocolis persillés *** Semoule au lait | Concombre BIO vinaigrette Sauté de porc VF au curry Riz créole BIO Yaourt nature sucré BIO *** |
| SEMAINE 3- Du 16 au 20 septembre 2024 REPAS MIDI | Céleri BIO remoulade Hoki sauce vierge Blé Fromage blanc BIO et sucre *** | Carottes BIO et mais BIO vinaigrette Rôti de bœuf VF Courgettes BIO et emmental râpé *** Banane BIO | | Menu Végétarien *** Omelette BIO aux pommes de terre Ratatouille Fromage frais petit moulé Fruit frais BIO | Laitue BIO vinaigrette Emincé de dinde LR aux champignons Torti BIO et emmental râpé *** Purée de pommes |
| SEMAINE 4- Du 23 au 27 septembre 2024 REPAS MIDI | Concombre et feta vinaigrette Sauté d'agneau sauce orientale Carottes persillées BIO *** Gâteau au chocolat BIO | Menu Alternatif Salade de lentilles BIO Gratin de macaroni brocolis et cheddar *** Fourme d'Ambert AOP Fruit frais BIO | | Batavia BIO vinaigrette Jambon LR Purée de pommes de terre BIO Yaourt BIO aromatisé à la vanille *** | Taboulé Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron Epinards BIO à la béchamel *** Fruit frais BIO LOCAL |



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



plat végétarien
 Œufs plein air
 Produit de la mer durable
 Fait Maison



Haute Valeur Environnementale
 CE2: Certification environnementale Niveau 2
 Label Rouge

