



# Menus de la ville de Saint Laurent du Var



SEMAINE 1- Du 2 au 6 octobre 2023		Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
REPAS MIDI		<p>Tomate BIO et cantal AOP vinaigrette</p> <p>Filet de colin sauce vierge</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>***</p> <p>Gâteau au chocolat BIO</p>	<p>***</p> <p>Boulettes de bœuf VF sauce orientale</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Saint Paulin BIO</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Jambon blanc LR</p> <p>Purée de pommes de terre BIO + fromage râpé</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>***</p>
	SEMAINE 2- Du 9 au 13 octobre 2023	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz créole BIO</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p>	<p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Rôti de veau VF sauce forestière</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Tomme d'Auvergne BIO</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Taboulé</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Epinards BIO à la béchamel</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>***</p> <p>Dés de colin sauce provençale</p> <p>Torti BIO et emmental râpé BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit frais BIO</p>
<b>L'Odyssée du goût, Les avants goûts des jeux olympiques</b>					
REPAS MIDI	SEMAINE 3- Du 16 au 20 octobre 2023 - L'Odyssée du goût "Les avants goûts des Jeux Olympiques"	<p>Australie et le volley ball</p> <p>Salade de mâche betteraves et noix de cajou</p> <p>Escalope de dinde LR cheddar sauce tomate</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>***</p> <p>Assiette de fruits BIO (pomme orange)</p>	<p>Japon et le judo</p> <p>Repas végétarien</p> <p>Chou blanc vinaigrette soja sésame</p> <p>Riz poêlée de légumes asiatiques sauce teriyaki et œuf dur BIO</p> <p>***</p> <p>Litchi</p>	<p>France et le cyclisme</p> <p>Carottes BIO râpées vinaigrette</p> <p>Raclette savoyarde</p> <p>Pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Gateau basque</p>	<p>Argentine et l'escalade</p> <p>Salade iceberg vinaigrette façon chimichurri</p> <p>Emincé de bœuf sauce barbecue</p> <p>Haricots rouges mais et butternut</p> <p>Fromage blanc BIO et confiture de lait</p> <p>***</p>



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

plat végétarien  
Œufs plein air  
Produit de la mer durable  
Préparé en cuisine

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits  
Haute Valeur Environnementale CE2: Certification environnementale Niveau 2  
Label Rouge

