



Menus de la ville de SAINT LAURENT DU VAR

Mois de Mars 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12/03/2021	Salade coleslaw Blanquette de veau Petits pois * Yaourt nature	Friand au fromage Colin d'Alaska sauce persane Brocolis persillés * Fruit*		Menu Alternatif Œuf dur mayonnaise 5 céréales, carottes, butternut, raisins secs, amandes *** Cantal AOP Fruit*	Salade Iceberg et dés d'emmental Rôti de bœuf au jus Gratin de poireaux et pommes de terre * Petit filou
Semaine du 15 au 19/03/2021	Velouté de légumes Poisson meunière, citron Gratin de poireaux et pommes de terre * Riz au lait	Menu Végétarien * Quenelles sauce tomate Riz Camembert Fruit*		* Haut de cuisse de poulet au curry Epinards* béchamel et f.râpé Petit fromage frais sucré Gâteau de quinoa aux poires et noisettes	* Jambon blanc Penne semi-complète et f.râpé Petit moulé Fruit*
Semaine du 22 au 26/03/2021	Champignons émincés à la ciboulette Tajine d'agneau Semoule * Crème au chocolat	Menu Végétarien Salade de blé et radis Omelette Chou vert et carotte à la crème de thym Fromage blanc sucré Fruit*		* Pavé de merlu sauce citron Purée de potiron et pommes de terre Tomme du pays Fruit*	Carottes* râpées et dés d'emmental Rôti de dinde sauce moutarde Lentilles * Compote de pommes
Semaine du 29/03 au 02/04/2021	Menu Alternatif Guacamole et chips tortilla Enchilada haricots rouges et maïs *** St Paulin Fruit*	Salade de pâtes sauce cocktail et dés de mimolette Pilon et haut de poulet aux fines herbes BB Mélange de légumes racines * Fruit*		* Sauté de bœuf sauce stroganoff Chou-fleur béchamel Gouda Tarte pommes rhubarbe	Salade verte et dés d'emmental Parmentier de poisson *** * Cocktail de fruits au sirop



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

