



# Menus de la ville de SAINT LAURENT DU VAR

Mois de septembre 2021



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 30/08 au 03/09/2021</b>			<b>Menu de la rentrée</b> Melon <b>Sirop de grenadine</b> Raviolis de fromage sauce tomate et emmental râpé *** * Crème chocolat	<b>Menu Alternatif</b> Salade de haricots verts Tajine de légumes Semoule St Nectaire AOP Fruit*
<b>Semaine du 06 au 10/09/2021</b>	* Sauté de dinde au citron Pommes vapeur St Paulin Fruit*	<b>Menu Végétarien</b> Pastèque Quenelles sauce tomate Haricots verts persillés Brie Purée poires	* Filet de hoki MSC sauce aneth Riz Edam Fruit*	Concombres féta Œuf dur Ratatouille * Cake chocolat
<b>Semaine du 13 au 17/09/2021</b>	* Blanquette de saumon et colin Boulgour Chanteneige Fruit* (raisin)	Tomates et maïs vinaigrette Blanquette de veau Carottes sautées * Riz au lait	<b>Menu Alternatif</b> Salade de pois chiches Gratin de pâtes aux légumes du Sud *** Coulommiers Fruit* (poire)	Salade Iceberg et dés d'emmental Rôti de porc BBC au jus Purée de potiron Yaourt sucré *
<b>Semaine du 20 au 24/09/2021</b>	Pastèque Sauté de dinde au curry BBC Coquillettes et emmental râpé * Compote pommes bananes	<b>Menu Végétarien</b> Céleri rémoulade Omelette Courgettes persillées Fromage blanc sucré Tarte aux pommes	Cake au fromage Rôti de bœuf au jus Epinards béchamel et emmental râpé * Fruit* IND.	* Colin d'Alaska MSC façon bouillabaisse Pommes de terre safranées Tomme du Pays Fruit*



viande française



issu de l'agriculture biologique



plat végétarien



pâtisserie maison



viande d'origine française



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

pêche durable



label rouge



bleu blanc cœur





# Menus de la ville de SAINT LAURENT DU VAR



**Éveil et GOUT**  
Découvrir pour mieux grandir

Mois d' Octobre 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 27/09 au 01/10/2021</b>	Tarte au fromage Sauté de veau marengo Chou-fleur braisé * Fruit*	0 Salade verte Aiguillettes de poulet sauce tomate Polenta Yaourt nature et sucre *	* Filet de hoki MSC en aïoli Légumes aïoli Mimolette Fruit*	<b>Menu Alternatif</b> Salade de carottes et pois chiches Semoule Ratatouille St Bricet Eclair au chocolat
<b>Semaine du 04 au 08/10/2021</b>	Taboulé Merlu MSC portion filet sauce vierge Brocolis persillés * Flan vanille	* Sauté de porc au caramel BBC Macaronis et emmental râpé Camembert Fruit*	<b>Menu Végétarien</b> * Omelette Pommes rissolées Gouda Fruit*	Tomates, mozzarella, basilic Sauté de bœuf au thym Haricots verts persillés * Moelleux aux pommes
<b>Semaine du 11 au 15/10/2021</b> <b>SEMAINE DU GOUT</b> Les trésors de France	<b>Lundi</b> <b>Riz de Camargue</b> * Fricassée de thon sauce armoricaine Riz Vache qui rit Fruit*	<b>Mardi</b> <b>Menu Végétarien / Cantal</b> Salade verte Raviolis au fromage sauce tomate *** cantal râpé Yaourt nature et sucre Purée pommes	<b>Jeudi</b> <b>Pruneaux d'Agen</b> Concombres vinaigrette Blanquette de veau Julienne de légumes épicée * Polenta crémeuse + pruneaux	<b>Vendredi</b> <b>Châtaigne</b> * Sauté de dinde aux marrons Purée de potiron Bleu AOP Fruit* (poire)
<b>Semaine du 18 au 22/10/2021</b>	Chou blanc vinaigrette Cuisse de poulet au jus Epinards béchamel et emmental râpé * Tarte à la noix de coco	Bruschetta Sauté d'agneau au jus Flageolets * Fruit*	Velouté de légumes au fromage fondu Rôti de bœuf, ketchup Haricots verts * Fruit*	<b>Menu Alternatif</b> Carottes râpées Lentilles tomates Blé Camembert Yaourt aromatisé



viande française



plat végétarien



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

pêche durable



issu de l'agriculture biologique



pâtisserie maison



label rouge



viande d'origine française



bleu blanc cœur

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE