



Menus de la ville de Saint Laurent du Var



SEMAINE 1- Du 2 au 6 mars 2026	REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu Végétarien Potage au potiron et fromage fondu Gratin de macaroni BIO brocolis et cheddar *** Fruit frais	 Carottes BIO râpées et pois chiches BIO vinaigrette Cordon bleu à la volaille Haricots verts BIO persillés Yaourt BIO nature et sucre ***		*** Rôti de veau VF au jus Purée de pois cassés Saint Nectaire AOP Pomme BIO LOCALE	Pizza au fromage Colin PMD sauce crème aux herbes Epinards BIO à la béchamel *** Fruit frais BIO
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		*** Emincé de dinde LR sauce moutarde Jardinière de légumes Saint paulin Brownie mexicain	 Fête de l'Irlande Coleslaw BIO Filet de colin meunière PMD et citron Pommes de terre quartier avec peau Milkshake à la vanille		 Menu Alternatif *** Dahl de lentilles vertes BIO Riz créole BIO Tomme grise Fruit frais	 Salade verte BIO LOCALE et mais vinaigrette Sauté de taureau BIO LOCAL sauce gardienne Carottes persillées Fromage frais tartare Purée de pommes BIO LOCALES et bananes
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Rondelles de radis vinaigrette Cuisse de poulet LR aux herbes Chou fleur béchamel façon gratin *** Tapioca au chocolat	*** Jambon blanc LR Coquillettes BIO et emmental râpé BIO Pointe de brie Fruit frais BIO		 Salade verte BIO LOCALE vinaigrette Encornets sauce tomate crème paprika Boulgour BIO Fromage blanc et sucre ***	Menu Alternatif *** Boulettes de pois chiches BIO sauce fromage blanc et épices et pain pita Salade verte BIO Cantal AOP Purée de pommes BIO LOCALES
SEMAINE 2- Du 9 au 13 mars 2026	REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		 Céleri BIO sauce cocktail Hachis parmentier au bœuf *** Petit fromage frais nature et sucre ***	Salade de lentilles Merlu PMD sauce au curry Haricots verts persillés Tomme blanche Fruit frais BIO		 *** Sauté d'agneau BIO LOCAL sauce au thym Brocolis persillés Gouda Beignet aux pommes	 Menu végétarien Carottes BIO râpées vinaigrette Omelette BIO au fromage Pommes de terre rissolées *** Fruit frais BIO
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu Végétarien Salade iceberg vinaigrette Crozets et fromage à tartiflette *** *** Dessert lacté vanille nappé caramel	 Tartine et houmous BIO Rôti de bœuf VF au jus Salsifis sauce tomate et emmental râpé Yaourt nature sucré ***		Menu Végétarien *** Quenelles BIO sauce tomate Riz créole BIO Coulommiers BIO Fruit frais BIO	*** Filet de colin PMD sauce aioli Légumes aioli Edam BIO Fruit frais BIO
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi



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

