



Menus de la ville de Saint Laurent du Var



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE 1 - Du 30 septembre au 4 octobre 2024 REPAS MIDI	Salade de pois chiches BIO et dés de mimolette vinaigrette Sauté de veau VF sauce forestière Haricots verts BIO persillés *** Fruit frais BIO LOCAL	Carottes BIO râpées vinaigrette Blanquette au saumon Riz créole *** Dessert lacté saveur vanille nappé caramel		*** Boulettes au bœuf VF sauce tomate Semoule BIO Gouda Fruit frais BIO	Menu Végétarien Tomate et maïs vinaigrette Omelette BIO Brocolis persillés Yaourt nature BIO sucré Madeleine
SEMAINE 2 - Du 7 au 11 octobre 2024 REPAS MIDI	Potage de légumes BIO (carottes courgettes pommes de terre et oignons) Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron Epinards BIO à la béchamel et emmental râpé *** Fromage blanc aromatisé	*** Rôti de porc LR au jus Purée de potiron et pommes de terre BIO Fromage frais petit moulé ail et fines herbes Fruit frais BIO		Menu Alternatif Salade de lentilles BIO Raviolis frais locaux à la brousse *** Cantal AOP Fruit frais BIO	Laitue BIO et emmental vinaigrette Aiguillettes de poulet VF jus aux herbes Chou fleur BIO à la béchamel et emmental râpé *** Cake au citron
SEMAINE 3 - Du 14 au 18 octobre 2024 REPAS MIDI	La semaine du goût - Les épices				
	Menu Alternatif Salade de blé BIO Brouillade d'œufs BIO au fromage Carottes BIO au cumin *** Compote de pomme poire et cardamome	*** Rôti de bœuf VF au jus Pommes de terre quartier avec peau Coulommiers Fruit frais BIO		Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines Filet de colin sauce aux épices douces Salsifis persillés Pont l'Evêque AOP Fruit frais BIO	Endives BIO et mimolette vinaigrette agrumes cannelle Sauté d'agneau sauce pomme curry crémée Riz BIO *** Mousse au chocolat



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



plat végétarien
 Œufs plein air
 Produit de la mer durable



Haute Valeur Environnementale
 CE2: Certification environnementale Niveau 2
 Label Rouge

