



Menus de la ville de Saint Laurent du Var

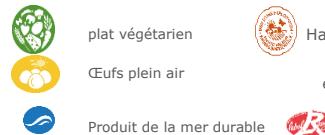


SEMAINE 1- Du 6 au 10 octobre 2025	REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Radis beurre	Menu Alternatif	***	Concombre BIO vinaigrette	Salade de pois chiches BIO et gouda
		Agneau BIO LOCAL sauce au curry	Enchilada BIO	Coquillettes maternelles Galette de blé élémentaires	Sauté de veau LOCAL sauce marenqo	Colin pané et citron
		Chou fleur BIO persillé			Purée de pois cassés	Ratatouille
		Tomme BIO	Cantal AOP		Fromage blanc BIO nature et sucre	***
		Clafoutis pêches amandes BI	Fruit frais BIO		***	Fruit frais BIO

SEMAINE 2- Du 13 au 17 octobre 2025	REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		L'Odyssée du goût - Les régions de France				
		Nouvelle Aquitaine Salade iceberg et dés de tomme grise vinaigrette	Hauts de France Endives BIO et mimolette vinaigrette		Normandie Tarte aux trois fromages	Auvergne Rhône Alpes Salade de mâche betteraves et noix vinaigrette
		Parmentier de canard, haricots blancs et purée de céleri ***	Emincé de poulet LR sauce au maroilles Pommes quartier avec peau		Filet de limande sauce dieppoise Carottes bâtonnets au jus	Quenelles nature BIO sauce tomate Riz BIO
		***	***		Camembert BIO	Fromage blanc BIO et confiture de myrtille
		Gâteau basque et confiture de cerises griottes	Compote de pommes et cubes de pommes saveur vanille et biscuit speculoos		Salade de fruits frais BIO	***



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



Haute Valeur Environnementale
CE2: Certification environnementale Niveau 2

Label Rouge

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE