



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 Agneau BIO LOCAL sauce au curry Chou fleur BIO persillé Tomme BIO Clafoutis pêches amandes BIO	Menu Alternatif *** Enchilada BIO Coquillettes maternelles Galette de blé élémentaires Cantal AOP Fruit frais BIO		Concombre BIO vinaigrette Sauté de veau LOCAL sauce marenco Purée de pois cassés Fromage blanc BIO nature et sucre ***	Salade de pois chiches BIO et gouda Colin pané et citron Ratatouille *** Fruit frais BIO
SEMAINE 2- Du 13 au 17 octobre 2025	REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Nouvelle Aquitaine Salade iceberg et dés de tomme grise vinaigrette Parmentier de canard, haricots blancs et purée de céleri *** *** Gâteau basque et confiture de cerises griottes	Hauts de France Endives BIO et mimolette vinaigrette Emincé de poulet LR sauce au maroilles Pommes quartier avec peau *** Compote de pommes et cubes de pommes saveur vanille et biscuit speculoos	L'Odyssée du goût - Les régions de France	Normandie Tarte aux trois fromages Filet de limande sauce dieppoise Carottes bâtonnets au jus Camembert BIO Salade de fruits frais BIO	Auvergne Rhône Alpes Salade de mâche betteraves et noix vinaigrette Quenelles natures BIO sauce tomate Riz BIO Fromage blanc BIO et confiture de myrtille ***



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

