



Menus de la ville de Saint Laurent du Var



Éveil et GOUT
— SOUSCRIPTION AUX MENUS D'ÉCOLE —

SEMAINE 1 - Du 3 au 7 novembre 2025	REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade de lentilles BIO et dés de mimolette Sauté de dinde LR sauce au thym Haricots verts BIO persillés *** Banane BIO	Menu Alternatif *** Sauce aux pois chiches épinards et épices tandoori Coquillettes BIO et emmental râpé BIO Camembert BIO Fruit frais BIO		Coleslaw BIO Dés de colin sauce coco Riz BIO LOCAL Fromage blanc sucré ***	Endives et bleu vinaigrette Rôti de veau VF au jus Brocolis BIO béchamel et emmental *** Beignet au chocolat
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade verte BIO vinaigrette Filet de merlu PMD sauce tomate Blé Yaourt nature sucré BIO ***	FERIE		Tartine et rillettes de sardines et céleri Sauté d'agneau LOCAL au jus Salsifis à la béchamel Edam BIO Fruit frais BIO	Menu de la gentillesse Menu Végétarien Carottes BIO + lentilles vinaigrette Sauce butternut cheddar crumble Macaroni BIO Petit fromage blanc aromatisé aux fruits ***
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		*** Rôti de bœuf VF au jus Polenta BIO Fromage frais tartare Purée de pommes BIO	Menu Végétarien Pizza au fromage Omelette BIO à l'emmental Epinards BIO à la béchamel *** Fruit frais BIO		Potage de légumes Colin d'Alaska pané et citron Carottes BIO persillées Cantal AOP Fruit frais BIO	Salade verte BIO LOCALE vinaigrette Jambon blanc LR Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc aromatisé ***
SEMAINE 2 - Du 10 au 14 novembre 2025	REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Tartine de houmous Filet de hoki sauce ciboulette Haricots plats Tomme Fruit frais BIO	Coleslaw rouge BIO Sauté de taureau BIO LOCAL sauce moutarde Semoule Yaourt nature sucré ***		Menu Alternatif *** Dahl de lentilles corail Riz BIO Coulommiers BIO Fruit frais BIO	Salade iceberg vinaigrette Cordon bleu Chou fleur BIO persillé Saint Nectaire AOP Moelleux à la fleur d'oranger
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		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

sodexo
 SERVICES DE QUALITÉ DE VIE