



Menus de la ville de Saint Laurent du Var



Éveil et
GOÛT
— Découvrir pour mieux grandir —

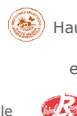
SEMAINE 1- Du 2 au 6 février 2026	REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		La Chandeleur Chou chinois vinaigrette Merlu PMD sauce citron Orge perlé BIO Tomme du pays BIO Crêpe et sucre	Coleslaw BIO Aiguillettes de poulet VF au jus Haricots verts CE2 persillés *** Riz au lait BIO		Tartine et rillettes de sardines et céleri Sauté de veau LOCAL sauce blanquette Salsifis béchamel façon gratin *** Fruit frais BIO	La Montagne Plat Végétarien Batavia BIO LOCALE vinaigrette Crozet fromage à tartiflette et cantal AOP *** *** Purée de pommes BIO LOCALES et myrtilles
SEMAINE 2- Du 9 au 13 février 2026	REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu Alternatif Salade de lentilles Nuggets au blé Petits pois BIO au jus Carré Fruit frais BIO	Céleri BIO sauce cocktail Rôti de bœuf VF au jus Ragoût patate douce haricots blancs et lait de coco Fromage blanc nature et sucre Purée de pommes BIO LOCALES et bananes		*** Emincé de dinde LR sauce au caramel Riz créole Fromage frais demi sel Fruit frais BIO	Tarte aux fromages Filet de hoki sauce crème aux herbes Carottes BIO persillées *** Banane BIO



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