



Menus de la ville de Saint Laurent du Var



SEMAINE 1- Du 2 au 6 février 2026	Menus				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Lundi <i>La Chandeleur</i> Chou chinois vinaigrette Orge perlé BIO Tomme du pays BIO Crêpe et sucre	Mardi 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 Crozets fromage à tartiflette et cantal AOP Purée de pommes BIO LOCALES et myrtilles
SEMAINE 2- Du 9 au 13 février 2026	Lundi Menu Alternatif Salade de lentilles Petits pois BIO au jus Carré Fruit frais BIO 	Mardi 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 	Mercredi	 *** Emincé de dinde LR sauce au caramel Riz créole Fruit frais BIO 	Vendredi 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 Bio loiaue

- plat végétarien
- Œufs plein air
- Produit de la mer durable

Haute Valeur Environnementale
CE2: Certification environnementale Niveau 2

Label Rouge

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE