

Menus

Du lundi 8 Juillet au dimanche 14 Juillet 2024

SAINT BAUME

Lundi midi 8

Taboulé
Rôti de porc
Duo courgettes
Fromage
Glaces

Mardi midi 9

Salade tomates mozzarella
Quiche lorraine
Salade verte
Fromage
Yaourts

Mercredi midi 10

Rosette
Sauté de poulet curry carottes
Semoule
Compote

Jeudi midi 11

Melon
Haut de cuisse de poulet
Ratatouille avec pomme de terre
Fromage
Tarte aux pommes

Vendredi midi 12

Salade de surimi
Poisson pané sauce tartare
Riz cantonnais
Yaourts/compote

Samedi midi 13

Croûtons de chèvre
Cuisse de pintade
Pâtes
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 14

Salade fraîcheur
Tajine de poulet aux légumes
Semoule
Fromage
Pâtisserie

Lundi soir 8

Melon jambon pays
Escalope panée
Ebly aux légumes
Crème dessert

Mardi soir 9

Buffet crudités
Saucisse Toulouse
Harcrots verts/pomme de terre
Salade de fruits frais

Mercredi soir 10

Salade composée (oeufs durs, maïs, tomates..)
Tomates farcies
Riz
Eclair au chocolat

Jeudi soir 11

Buffet dinatoire festif

Vendredi soir 12

Salade de thon
Filet de hoki aux capres
Poêlée de légumes
Fruits

Samedi soir 13

Salade de riz
Aubergine parmesane
Salade verte
Glaces

Dimanche soir 14

Salade de haricots verts
Quiche Lorraine
Salade verte
Fruits

*Déjeuner : 18€ par adulte et 11 € par enfant
avec vin du pays du Var et café compris
Déjeuner du dimanche midi 20€ par adulte*

*Dîner : 14 € par adulte et 11€ par enfant
avec vin du pays du Var compris*

)

Déjeuners		Du lundi 8 Juillet au dimanche 14 Juillet 2024													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Taboulé														
	Rôti de porc														
	Duo courgettes														
	Fromage														
	Glaces														
mardi	Salade tomates mozzarella														
	Quiche lorraine														
	Salade verte														
	Fromage														
	Yaourts														
mercredi	Rosette														
	Sauté de poulet curry carottes														
	Semoule														
	Compote														
	0														
jeudi	Melon														
	Haut de cuisse de poulet														
	Ratatouille avec pomme de terre														
	Fromage														
	Tarte aux pommes														
vendredi	Salade de surimi														
	Poisson pané sauce tartare														
	Riz cantonnais														
	Yaourts/compote														
	0														
samedi	Croûtons de chèvre														
	Cuisse de pintade														
	Pâtes														
	Fromage														
	Pâtisserie														
dimanche	Salade fraîcheur														
	Tajine de poulet aux légumes														
	Semoule														
	Fromage														
	Pâtisserie														
Dîners		Du lundi 8 Juillet au dimanche 14 Juillet 2024													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Melon jambon pays														
	Escalope panée														
	Ebly aux légumes														
	Crème dessert														
mardi	Buffet crudités														
	Saucisse Toulouse														
	Harclois verts/pomme de terre														
	Salade de fruits frais														
mercredi	Salade composée (oeufs durs, maïs, tomates..)														
	Tomates farcies														
	Riz														
	Eclair au chocolat														
jeudi	0														
	Buffet dinatoire festif														
	0														
	0														

vendredi	Salade de thon															
	Filet de hoki aux capres															
	Poêlée de légumes															
	Fruits															
samedi	Salade de riz															
	Aubergine parmesane															
	Salade verte															
	Glaces															
dimanche	Salade de haricots verts															
	Quiche Lorraine															
	Salade verte															
	Fruits															