

# Menus

Du lundi 30 septembre au dimanche 6 octobre 2024

# SAINTE BAUME

## Lundi midi 30

Rosette  
Steak haché  
Gratin dauphinois  
Fromage  
Pâtisserie

## Mardi midi 1er

Paté de campagne  
Cuisse de poulet  
Pomme de terre  
Fromage  
Eclair chocolat

## Mercredi midi 2

Salade composée  
Echine de porc  
Pomme noisettes  
Fromage  
Brownies

## Jeudi midi 3

Tatin de légumes  
Légumes farcis  
Riz  
Fromage  
Pâtisserie

## Vendredi midi 4

Salade de la mer  
Poisson pané  
Pâtes sauce tomate  
Fromage  
Pâtisserie

## Samedi midi 5

Concombre à la grecque  
Saucisse de Toulouse  
Poêlée haricots verts  
Fromage  
Pâtisserie

## Dimanche midi 6

Salade composée  
Fondant de poulet cèpes et bolets  
Pommes grenailles  
Fromage  
Pâtisserie

## Lundi soir 30

Salade composée  
Tortellini de boeuf  
Crumble aux fruits

## Mardi soir 1er

Carottes râpées  
Escalope panée  
Duo de courgettes  
Yaourts

## Mercredi soir 2

Salade de pomme de terre  
Aubergines parmesanes  
Salade verte  
Tarte aux pommes

## Jeudi soir 3

Betteraves  
Sauté de poulet au curry  
Semoule  
Glaces

## Vendredi soir 4

Carottes râpées  
Brandade de poissons  
Salade verte  
Fruits

## Samedi soir 5

Salade fromagère  
Tomates farcies  
Riz  
Yaourts

## Dimanche soir 6

Salade de pomme de terre  
Pizza du chef  
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 30 septembre au dimanche 6 octobre 2024													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Rosette														
	Steak haché														
	Gratin dauphinois														
	Fromage														
	Pâtisserie														
mardi	Paté de campagne														
	Cuisse de poulet														
	Pomme de terre														
	Fromage														
	Eclair chocolat														
mercredi	Salade composée														
	Echine de porc														
	Pomme noisettes														
	Fromage														
	Brownies														
jeudi	Tatin de légumes														
	Légumes farcis														
	Riz														
	Fromage														
	Pâtisserie														
vendredi	Salade de la mer														
	Poisson pané														
	Pâtes sauce tomate														
	Fromage														
	Pâtisserie														
samedi	Concombre à la grecque														
	Saucisse de Toulouse														
	Poêlée haricots verts														
	Fromage														
	Pâtisserie														
dimanche	Salade composée														
	Fondant de poulet cèpes et bolets														
	Pommes grenailles														
	Fromage														
	Pâtisserie														
Dîners		Du lundi 30 septembre au dimanche 6 octobre 2024													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Salade composée														
	Tortellini de boeuf														
	Crumble aux fruits														
	0														
mardi	Carottes râpées														
	Escalope panée														
	Duo de courgettes														
	Yaourts														
mercredi	Salade de pomme de terre														
	Aubergines parmesanes														
	Salade verte														
	Tarte aux pommes														
jeudi	Betteraves														
	Sauté de poulet au curry														
	Semoule														
	Glaces														

vendredi	Carottes râpées															
	Brandade de poissons															
	Salade verte															
	Fruits															
samedi	Salade fromagère															
	Tomates farcies															
	Riz															
	Yaourts															
dimanche	Salade de pomme de terre															
	Pizza du chef															
	Salade verte															
	Fruits															