

Menus

Du lundi 7 octobre au dimanche 13 octobre 2024

SAINT BAUME

Lundi midi 7

Menu du cuisinier

Mardi midi 8

Salade de mozzarella
Cuisse de poulets au boursin
Pomme vapeur
Fromage
Pâtisserie

Mercredi midi 9

Oeufs mayonnaise
Steak haché
Frites
Fromage
Pâtisserie

Jeudi midi 10

Salade de crudités
Tomates farcies
Semoule
Fromage
Tarte aux pommes

Vendredi midi 11

Salade fraîcheur
Aioli maison
Fromage
Crème brûlée

Samedi midi 12

Salade féta
Poulet basquaise
Gnocchi
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 13

Salade fraîcheur
Sauté de porc aux carottes
Semoule
Fromage
Le citron chantilly

Lundi soir 7

Soupe de potiron
Quiche lorraine
Salade verte à l'ail
Fruits

Mardi soir 8

Salade composée complète
Pâtes à la bolognaise
Gateau basque

Mercredi soir 9

Carottes râpées
Escalope viennoise
Riz façon paëlla
Yaourt

Jeudi soir 10

Salade de pomme de terre
Feuilleté à la viande
Salade composée
Beignet chocolat

Vendredi soir 11

Salade de la mer
Brandade de poissons
Fruits

Samedi soir 12

Pois chiche au cumin
Lasagnes ricotta épinards
Salade verte
Crumble de fruits

Dimanche soir 13

Salade de pomme de terre
Pizza aux fromages
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 7 octobre au dimanche 13 octobre 2024														
	Menu	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques	
lundi	0															
	Menu du cuisinier															
	0															
	0															
mardi	Salade de mozzarella															
	Cuisse de poulets au boursin															
	Pomme vapeur															
	Fromage															
mercredi	Pâtisserie															
	Oeufs mayonnaise															
	Steak haché															
	Frites															
jeudi	Fromage															
	Pâtisserie															
	Salade de crudités															
	Tomates farcies															
vendredi	Semoule															
	Fromage															
	Tarte aux pommes															
	Salade fraîcheur															
samedi	Aioli maison															
	Fromage															
	Crème brûlée															
	0															
dimanche	Salade féta															
	Poulet basquaise															
	Gnocchi															
	Fromage															
	Pâtisserie															
	Salade fraîcheur															
	Sauté de porc aux carottes															
	Semoule															
	Fromage															
	Le citron chantilly															
Dîners		Du lundi 7 octobre au dimanche 13 octobre 2024														
	Menu	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques	
lundi	Soupe de potiron															
	Quiche lorraine															
	Salade verte à l'ail															
	Fruits															
mardi	Salade composée complète															
	Pâtes à la bolognaise															
	Gateau basque															
mercredi	0															
	Carottes râpées															
	Escalope viennoise															
	Riz façon paëlla															
jeudi	Yaourt															
	Salade de pomme de terre															
	Feuilleté à la viande															
	Salade composée															
	Beignet chocolat															

vendredi	Salade de la mer															
	Brandade de poissons															
	Fruits															
	0															
samedi	Pois chiche au cumin															
	Lasagnes ricotta épinards															
	Salade verte															
	Crumble de fruits															
dimanche	Salade de pomme de terre															
	Pizza aux fromages															
	Salade verte															
	Fruits															