

# Menus

Du lundi 21 octobre au dimanche 27 octobre 2024

# SAINT BAUME

## Lundi midi 21

Terrine de campagne  
Omellette  
Ebly aux poivrons  
Fromage  
Pâtisserie

## Mardi midi 22

Salade de choux rouge  
Cuisse de poulet  
Carottes vichy  
Fromage  
Tarte bourdaloue

## Mercredi midi 23

Oeufs mayonnaise  
Steak haché  
Frites  
Fromage  
Pâtisserie

## Jeudi midi 24

Coleslaw  
Rôti de porc  
Pomme noisettes  
Fromage  
Tarte aux pommes

## Vendredi midi 25

Salade de choux blanc  
Aioli maison  
Fromage  
Coulant chocolat

## Samedi midi 26

Feuilleté et sa salade  
Fondant de poulet aux cépes et bolets  
Haricot vert pomme grenaille  
Fromage  
Tarte au chocolat

## Dimanche midi 27

Salade composée  
Paëlla  
Fromage  
Pâtisserie

## Lundi soir 21

Velouté de petit pois  
Escalope panée  
Pomme vapeur  
Eclair au chocolat

## Mardi soir 22

Salade de thon  
Courgettes farcies  
Semoule  
Fruits

## Mercredi soir 23

Concombre bulgare  
Chili con carne  
Riz  
Fromage blanc au marron

## Jeudi soir 24

Potage de légumes  
Lasagne de légumes  
Salade verte  
Yaourts

## Vendredi soir 25

Salade de thon  
Filet de hoki à la crème  
Poêlée campagnarde  
Fruits

## Samedi soir 26

Carottes râpées  
Tartiflette  
Salade verte  
Tarte abricot

## Dimanche soir 2

Salade du chef  
Quiche lorraine  
Haricots verts  
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 21 octobre au dimanche 27 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	Terrine de campagne														
	Omlette														
	Ebly aux poivrons														
	Fromage														
	Pâtisserie														
mardi	Salade de choux rouge														
	Cuisse de poulet														
	Carottes vichy														
	Fromage														
	Tarte bourdaloue														
mercredi	Oeufs mayonnaise														
	Steak haché														
	Frites														
	Fromage														
	Pâtisserie														
jeudi	Coleslaw														
	Rôti de porc														
	Pomme noisettes														
	Fromage														
	Tarte aux pommes														
vendredi	Salade de choux blanc														
	Aioli maison														
	Fromage														
	Coulant chocolat														
	0														
samedi	Feuilleté et sa salade														
	Fondant de poulet aux cépes et bolets														
	Haricot vert pomme grenaille														
	Fromage														
	Tarte au chocolat														
dimanche	Salade composée														
	Paëlla														
	Fromage														
	Pâtisserie														
	0														
Dîners		Du lundi 21 octobre au dimanche 27 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	Velouté de petit pois														
	Escalope panée														
	Pomme vapeur														
	Eclair au chocolat														
mardi	Salade de thon														
	Courgettes farcies														
	Semoule														
	Fruits														
mercredi	Concombre bulgare														
	Chili con carne														
	Riz														
	Fromage blanc au marron														
jeudi	Potage de légumes														
	Lasagne de légumes														
	Salade verte														
	Yaourts														

vendredi	Salade de thon															
	Filet de hoki à la crème															
	Poêlée campagnarde															
	Fruits															
samedi	Carottes râpées															
	Tartiflette															
	Salade verte															
	Tarte abricot															
dimanche	Salade du chef															
	Quiche lorraine															
	Haricots verts															
	Fruits															