

# Menus

Du lundi 28 au dimanche 3 novembre 2024

# SAINT BAUME

## Lundi midi 28

Salade fromagère  
Rôti de porc et sa crème à l'ail  
Pomme grenaille  
Fromage  
Far Breton

## Mardi midi 29

Menu du cuisinier

## Mercredi midi 30

Salade de lardons  
Filet de poulet forestier  
Ebly  
Fromage  
Pâtisserie

## Jeudi midi 31

Endives au bleu et noix  
Steak haché  
Pomme noisettes  
Fromage  
Mousse au chocolat

## Vendredi midi 1er

Salade de la mer  
Blanquette de la mer  
Pomme vapeur  
Fromage  
Pâtisserie

## Samedi midi 2

Salade de la mer  
Sauté de poulet aux épices  
Semoule  
Fromage  
Tarte ananas coco

## Dimanche midi 3

Rillettes du Mans  
Boeuf bourguignon  
Pâtes  
Fromage  
L'agrume nougat de Montélimar

## Lundi soir 28

Crudités  
Pâtes à la bolognaise  
Mille feuille

## Mardi soir 29

Carottes râpées  
Tomates farcies  
Riz jaune  
Café liégeois

## Mercredi soir 30

Salade composée  
Potée de choux  
avec saucisse de morteau  
Brownies

## Jeudi soir 31

Potage de légumes  
Canelloni épinard ricotta  
Salade verte  
Yaourts

## Vendredi soir 1er

Pois chiche  
Poisson à la bordelaise  
Gratin de légumes  
Fruits

## Samedi soir 2

Salade composée  
Raviolis aux fromages  
Crumble de fruits

## Dimanche soir 3

Soupe de légumes  
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*



vendredi	Pois chiche															
	Poisson à la bordelaise															
	Gratin de légumes															
	Fruits															
samedi	Salade composée															
	Raviolis aux fromages															
	Crumble de fruits															
	0															
dimanche	Soupe de légumes															
	Pizza du chef															
	Salade verte															
	Fruits															