

Menus

Du lundi 30 décembre au dimanche 5 janvier 2025

Lundi midi 30

Menu du cuisinier

Mardi midi 31

Salade de choux rouges
Steak haché
Choux fleurs persillés
Fromage
Mille feuille

Mercredi midi 1er

Terrine de chevreuil aux airelles
Fondant de poulet aux cèpes
Pomme grenaille
Fromage
L'agrume nougat de Montélimar

Jour de l' An

Jeudi midi 2

Oeufs mayonnaise
Sauté de poulet au curry
Riz
Fromage
Tarte aux pommes

Vendredi midi 3

Macédoine de légumes
Cabillaud au chorizo
Gnocchi
Fromage
Pâtisserie

Samedi midi 4

Salade composée
Rôti de boeuf
Gratin dauphinois
Fromage
Ile flottante

Dimanche midi 5

Feuilleté volaille sauce foie gras
Cuisse de pintade au chou vert
Pomme vapeur
Fromage
Galette des rois

Epiphanie

Lundi soir 30

Crème de potiron
Pâtes bolognaise
Salade verte
Fruits

Mardi soir 31

Pâté en croûte de saumon
Dos de cabillaud
Riz crémeux aux petits légumes
Plateau de fromages
Déli praliné nougat

Mercredi soir 1er

Potage crécy
Brandade de poissons
Salade verte
Yaourts

Jeudi soir 2

Coleslaw
Gratin de légumes
Salade verte
Fromage blanc crème de marrons

Vendredi soir 3

Betteraves à la féta
Poisson à la bordelaise
Poêlée de légumes
Fruits

Samedi soir 4

Pois chiche au cumin
Lasagnes aubergines parmesan
Salade verte
Eclair au chocolat

Dimanche soir 5

Soupe à l'oignons
Pizza
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 décembre au dimanche 5 janvier 2025													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	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 choux rouges														
	Steak haché														
	Choux fleurs persillés														
	Fromage Mille feuille														
mercredi	Terrine de chevreuil aux airelles														
	Fondant de poulet aux cèpes														
	Pomme grenaille														
	Fromage L'agrumes nougat de Montélimar														
jeudi	Oeufs mayonnaise														
	Sauté de poulet au curry														
	Riz														
	Fromage Tarte aux pommes														
vendredi	Macédoine de légumes														
	Cabillaud au chorizo														
	Gnocchi														
	Fromage Pâtisserie														
samedi	Salade composée														
	Rôti de boeuf														
	Gratin dauphinois														
	Fromage Ile flottante														
dimanche	Feuilleté volaille sauce foie gras														
	Cuisse de pintade au chou vert														
	Pomme vapeur														
	Fromage Galette des rois														
Dîners		Du lundi 30 décembre au dimanche 5 janvier 2025													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Crème de potiron														
	Pâtes bolognaise														
	Salade verte														
	Fruits														
mardi	Pâté en croûte de saumon														
	Dos de cabillaud														
	Riz crémeux aux petits légumes														
mercredi	Plateau de fromages														
	Potage crécy														
	Brandade de poissons														
	Salade verte														
jeudi	Yaourts														
	Coleslaw														
	Gratin de légumes														
	Salade verte														
	Fromage blanc crème de marrons														

vendredi	Betteraves à la féta															
	Poisson à la bordelaise															
	Poêlée de légumes															
	Fruits															
samedi	Pois chiche au cumin															
	Lasagnes aubergines parmesan															
	Salade verte															
	Eclair au chocolat															
dimanche	Soupe à l'oignons															
	Pizza															
	Salade verte															
	Fruits															