

Menus

Du lundi 13 Juin au dimanche 19 Juin 2022

**SAINTE
BLAUME**

Lundi midi 13

Menu du cuisinier

Mardi midi 14

Concombre en salade
Escalope panée
Ratatouille
Fromage
Pâtisserie

Mercredi midi 15

Salade composée
Steak haché
Tian de légumes
Fromage
Pâtisserie

Jeudi midi 16

Salade de pomme de terre
Cuisse de poulet
Poêlée de légumes
Fromage
Crème spéculos

Vendredi midi 17

Salade de fruits de mer
Hoki à la provençale
Riz
Fromage
Pâtisserie

Samedi midi 18

Rosette
Paupiette de veau
Pomme de terre vapeur
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 19

Terrine de campagne
Rôti de boeuf
Gratin de légumes
Fromage
Paris Brest

Lundi soir 13

Salade verte au lardons
Fondant de poulet aux cèpes
Pomme de terre vapeur
Glaces

Mardi soir 14

Tomates mozzarella
Rôti de porc froid
Salade de pâtes
Fruits

Mercredi soir 15

Oeufs mayonnaise
Tomates farcies
Semoule
Yaourts

Jeudi soir 16

Salade de surimi
Quiche lorraine
Haricots verts en salade
Melon

Vendredi soir 17

Salade de thon
Poisson pané
Pennes aux légumes
Fruits

Samedi soir 18

Salade du chef
Raviolis boscone
Glaces

Dimanche soir 19

Salade composée
Flammekuche
Poêlée de légumes
Fruits

*Déjeuner : 17 € par adulte et 11 € par enfant
avec vin du pays du Var et café compris
Déjeuner du dimanche midi 20€ par adulte*

*Dîner : 13 € par adulte et 11€ par enfant
avec vin du pays du Var compris*

Déjeuners		Du lundi 13 Juin au dimanche 19 Juin 2022													
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	Concombre en salade														
	Escalope panée														
	Ratatouille														
	Fromage														
mercredi	Pâtisserie														
	Salade composée														
	Steak haché														
	Tian de légumes														
jeudi	Fromage														
	Pâtisserie														
	Salade de pomme de terre														
	Cuisse de poulet														
vendredi	Poêlée de légumes														
	Fromage														
	Crème spéculos														
	Salade de fruits de mer														
samedi	Hoki à la provençale														
	Riz														
	Fromage														
	Pâtisserie														
dimanche	Rosette														
	Paupiette de veau														
	Pomme de terre vapeur														
	Fromage														
dimanche	Pâtisserie														
	Terrine de campagne														
	Rôti de boeuf														
	Gratin de légumes														
dimanche	Fromage														
	Paris Brest														

Dîners		Du lundi 13 Juin au dimanche 19 Juin 2022													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Salade verte au lardons														
	Fondant de poulet aux cèpes														
	Pomme de terre vapeur														
	Glaces														
mardi	Tomates mozzarella														
	Rôti de porc froid														
	Salade de pâtes														
	Fruits														
mercredi	Oeufs mayonnaise														
	Tomates farcies														
	Semoule														
	Yaourts														
jeudi	Salade de surimi														
	Quiche lorraine														
	Haricots verts en salade														
	Melon														

vendredi	Salade de thon															
	Poisson pané															
	Pennes aux légumes															
	Fruits															
samedi	Salade du chef															
	Raviolis boscone															
	Glaces															
	0															
dimanche	Salade composée															
	Flammekuche															
	Poêlée de légumes															
	Fruits															