

Menus

Du lundi 19 Décembre au dimanche 25 Décembre 2022

SAINT BAUME

Lundi midi 19

Menu du cuisinier

Mardi midi 20

Choux rouges
Saucisse de Toulouse
Purée
Fromage
Pâtisserie

Mercredi midi 21

Oeufs mayonnaise
Steak haché
Poêlée campagnarde
Fromage
Tarte au flan

Jeudi midi 22

Carottes râpées
Curry de poulet
Riz Basmati
Fromage
Ananas au sirop

Vendredi midi 23

Salade de surimi
Dos de cabillaud à la crème safranée
Ebly
Fromage
Pâtisserie

Samedi midi 24

Salade composée
Sauté de porc aux olives
Pâtes
Fromage
Tarte citron

Dimanche midi 25

Terrine d'écrevisses rouges
Moelleux de dinde
farcis aux marrons et sa poêlée
Effeillé de pommes bicolores
Plateau de fromages
Poire en trompe l'œil

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

Tarifs des repas de Noël au 04-42-04-54-84

Lundi soir 19

Potage de légumes
Hachis parmentier, salade
Yaourts

Mardi soir 20

Crème de potiron à la muscade
Croque-monsieur
Poêlée de légumes
Fruits

Mercredi soir 21

Salade composée
Chili con carne
Riz
Pâtisserie

Jeudi soir 22

Poireaux vinaigrette
Escalope panée
Gratin de choux fleurs
Yaourts

Vendredi soir 23

Potage crécy
Hoki à la provençale
Brocolis à la crème
Fruits

Samedi soir 24

Salade de saumon
Dos de loup de mer
et sa sauce aux crustacés
Riz crémeux

Plateau de fromages

Bûche griottes et fruits rouges

Dimanche soir 25

Soupe de légumes
Pizza aux fromages
Salade composée
Fruits

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

Déjeuners		Du lundi 19 Décembre au dimanche 25 Décembre 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														
	#REF !														
	0														
	0														
mardi	Choux rouges														
	Saucisse de Toulouse														
	Purée														
	Fromage														
	Pâtisserie														
mercredi	Oeufs mayonnaise														
	Steak haché														
	Poêlée campagnarde														
	Fromage														
	Tarte au flan														
jeudi	Carottes râpées														
	Curry de poulet														
	Riz Basmati														
	Fromage														
	Ananas au sirop														
vendredi	Salade de surimi														
	Dos de cabillaud à la crème safranée														
	Ebly														
	Fromage														
	Pâtisserie														
samedi	Salade composée														
	Sauté de porc aux olives														
	Pâtes														
	Fromage														
	Tarte citron														
dimanche	Terrine d'écrevisses rouges														
	Moelleux de dinde														
	farcis aux marrons et sa poêlée														
	Effeillé de pommes bicolores														
	Plateau de fromages														

Dîners		Du lundi 19 Décembre au dimanche 25 Décembre 2022													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Potage de légumes														
	Hachis parmentier, salade														
	#REF !														
	Yaourts														
mardi	Crème de potiron à la muscade														
	Croque-monsieur														
	Poêlée de légumes														
	Fruits														
mercredi	Salade composée														
	Chili con carne														
	Riz														
	Pâtisserie														
jeudi	Poireaux vinaigrette														
	Escalope panée														
	Gratin de choux fleurs														
	Yaourts														

vendredi	Potage crécy															
	Hoki à la provençale															
	Brocolis à la crème															
	Fruits															
samedi	Salade de saumon															
	Dos de loup de mer et sa sauce aux crustacés															
	Riz crémeux															
dimanche	Soupe de légumes															
	Pizza aux fromages															
	Salade composée															
	Fruits															