

Menus

Du lundi 4 mars au dimanche 10 mars 2024

SAINT BAUME

Lundi midi 4

Menu du cuisinier

Mardi midi 5

Poireaux vinaigrette
Cuisse de poulet
Gratin de légumes
Fromage
Pâtisserie

Mercredi midi 6

Oeufs mayonnaise
Steak haché
Pomme boulangère
Fromage
Tarte citron meringuée

Jeudi midi 7

Salade composée
Côtes de porc
Duo de carottes persillades
Fromage
Tiramisu au spéculos

Vendredi midi 8

Salade aux fruits de mer
Ballotine de colin aux épinards
Riz
Fromage
Pâtisserie

Samedi midi 9

Crudités
Saucisse de Toulouse
Poêlée campagnarde
Fromage
Mousse au chocolat

Dimanche midi 10

Salade d'oeufs pochés
Osso bucco de veau
Pomme vapeur
Fromage
Gâteau straciatella cerise

Lundi soir 4

Chou blanc
Endives au jambon
Riz
Yaourts

Mardi soir 5

Salade composée
Lentilles saucisses
Fruits

Mercredi soir 6

Chou rouge
Lasagnes maison
Salade verte
Yaourts

Jeudi soir 7

Potage de légumes
Lasagne de légumes
Salade verte
Yaourts

Vendredi soir 8

Salade de thon
Brandade de poissons
Fruits

Samedi soir 9

Salade complète
Pâtes à la bolognaise
Tarte Bourdaloue

Dimanche soir 10

Salade de pâtes
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*

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

Déjeuners		Du lundi 4 mars au dimanche 10 mars 2024													
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	Poireaux vinaigrette														
	Cuisse de poulet														
	Gratin de légumes														
	Fromage Pâtisserie														
mercredi	Oeufs mayonnaise														
	Steak haché														
	Pomme boulangère														
	Fromage Tarte citron meringuée														
jeudi	Salade composée														
	Côtes de porc														
	Duo de carottes persillades														
	Fromage Tiramisu au spéculos														
vendredi	Salade aux fruits de mer														
	Ballotine de colin aux épinards														
	Riz														
	Fromage Pâtisserie														
samedi	Crudités														
	Saucisse de Toulouse														
	Poêlée campagnarde														
	Fromage Mousse au chocolat														
dimanche	Salade d'oeufs pochés														
	Osso bucco de veau														
	Pomme vapeur														
	Fromage Gâteau straciatella cerise														
Dîners		Du lundi 4 mars au dimanche 10 mars 2024													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Chou blanc														
	Endives au jambon														
	Riz														
	Yaourts														
mardi	Salade composée														
	Lentilles saucisses														
	Fruits 0														
mercredi	Chou rouge														
	Lasagnes maison														
	Salade verte														
	Yaourts														
jeudi	Potage de légumes														
	Lasagne de légumes														
	Salade verte														
	Yaourts														

vendredi	Salade de thon															
	Brandade de poissons															
	Fruits															
	0															
samedi	Salade complète															
	Pâtes à la bolognaise															
	Tarte Bourdaloue															
	0															
dimanche	Salade de pâtes															
	Pizza du chef															
	Salade verte															
	Fruits															