

# Menus

Du lundi 18 mars au dimanche 24 mars 2024

# SAINT BAUME

## Lundi midi 18

Menu du cuisinier

## Mardi midi 19

Choux blanc  
Steak haché  
Frites  
Fromage  
Pâtisserie

## Mercredi midi 20

Endives au bleu  
Cuisse de poulet aux poivrons  
Gnocchi  
Fromage  
Crème caramel

## Jeudi midi 21

Céleri rémoulade  
Côtes de porc crème à l'ail  
Pommes sautées  
Fromage  
Pâtisserie

## Vendredi midi 22

Terrine de poissons  
Cabillaud pané  
Gratin de légumes  
Fromage  
Pomme au four

## Samedi midi 23

Salade fromgère  
Rôti de porc  
Poêlée de légumes  
Fromage  
Eclair au chocolat

## Dimanche midi 24

Salade de mozza au basilic  
Fondant de poulet aux cèpes  
Gratin dauphinois  
Fromage  
Pâtisserie

## Lundi soir 18

Salade de crudités  
Chou farci  
Riz  
Fruits

## Mardi soir 19

Carottes râpées  
Cordon bleu  
Pâtes  
Yaourts

## Mercredi soir 20

Salade composée  
Lentilles saucisses  
Tarte aux pommes

## Jeudi soir 21

Soupe de potiron  
Quiche aux poireaux  
Salade verte  
Yaourts

## Vendredi soir 22

Macédoine  
Filet de hoki à la provençale  
Riz  
Fruits

## Samedi soir 23

Salade complète  
Raviolis au boeuf  
Brownies

## Dimanche soir 24

Taboulé  
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*

Déjeuners		Du lundi 18 mars au dimanche 24 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	Choux blanc														
	Steak haché														
	Frites														
	Fromage														
	Pâtisserie														
mercredi	Endives au bleu														
	Cuisse de poulet aux poivrons														
	Gnocchi														
	Fromage														
	Crème caramel														
jeudi	Céleri rémoulade														
	Côtes de porc crème à l'ail														
	Pommes sautées														
	Fromage														
	Pâtisserie														
vendredi	Terrine de poissons														
	Cabillaud pané														
	Gratin de légumes														
	Fromage														
	Pomme au four														
samedi	Salade fromgère														
	Rôti de porc														
	Poêlée de légumes														
	Fromage														
	Eclair au chocolat														
dimanche	Salade de mozza au basilic														
	Fondant de poulet aux cèpes														
	Gratin dauphinois														
	Fromage														
	Pâtisserie														
Dîners		Du lundi 18 mars au dimanche 24 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	Salade de crudités														
	Chou farci														
	Riz														
	Fruits														
mardi	Carottes râpées														
	Cordon bleu														
	Pâtes														
	Yaourts														
mercredi	Salade composée														
	Lentilles saucisses														
	Tarte aux pommes														
	0														
jeudi	Soupe de potiron														
	Quiche aux poireaux														
	Salade verte														
	Yaourts														

vendredi	Macédoine															
	Filet de hoki à la provençale															
	Riz															
	Fruits															
samedi	Salade complète															
	Raviolis au boeuf															
	Brownies															
	0															
dimanche	Taboulé															
	Pizza du Chef															
	Salade verte															
	Fruits															