

# Menus

Du lundi 25 mars au dimanche 31 mars 2024

# SAINT BAUME

## Lundi midi 25

Menu du cuisinier

## Mardi midi 26

Tomates au basilic  
Osso bucco de veau  
Pomme vapeur  
Fromage  
Tarte bourdaloue

## Mercredi midi 27

Oeufs mayonnaise  
Côtes de porc  
pomme grenaille  
Fromage  
Pâtisserie

## Jeudi midi 28

Salade fromagère  
Paupiette de veau  
Pâtes  
Fromage  
Crumble de fruits

## Vendredi midi 29

Brandade de poissons  
Yaourts

## Samedi midi 30

Salade aux lardons  
Escalope panée  
Riz espagnol  
Fromage  
Tropezienne

## Dimanche midi 31

Salade printanière  
Rôti d'agneau et son jus  
Flageolets  
Fromage

Duo frasier et croquant chocolat

## Lundi soir 25

Salade composée  
Quiche lorraine  
Haricots verts  
Yaourts

## Mardi soir 26

Salade de pomme de terre  
Gratin de ravioles  
Salade verte  
Fruits

## Mercredi soir 27

concombre bulgare  
Légumes farcis  
Riz  
Chocolat Liégeois

## Jeudi soir 28

Betteraves  
Feuilleté chèvre épinard  
Salade verte  
Fromage blanc

## Vendredi soir 29

Soupe minestrone  
Fruits

## Samedi soir 30

Salade composée complète  
Pâtes au pesto  
Mille feuille

## Dimanche soir 31

Taboulé  
Quiche lorraine  
Salade verte  
Fruits

## Jeudi Saint

## Vendredi Saint

## Samedi Saint

## Pâques

*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 25 mars au dimanche 31 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	Tomates au basilic														
	Osso bucco de veau														
	Pomme vapeur														
	Fromage														
mercredi	Tarte bourdaloue														
	Oeufs mayonnaise														
	Côtes de porc														
	pomme grenaille														
jeudi	Fromage														
	Pâtisserie														
	Salade fromagère														
	Paupiette de veau														
vendredi	Pâtes														
	Fromage														
	Crumble de fruits														
	0														
samedi	Brandade de poissons														
	Yaourts														
	0														
	0														
dimanche	Salade aux lardons														
	Escalope panée														
	Riz espagnol														
	Fromage														
	Tropeziennne														
	Salade printanière														
	Rôti d'agneau et son jus														
	Flageolets														
	Fromage														
	Duo frasier et croquant chocolat														
Dîners		Du lundi 25 mars au dimanche 31 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 composée														
	Quiche lorraine														
	Haricots verts														
	Yaourts														
mardi	Salade de pomme de terre														
	Gratin de ravioles														
	Salade verte														
mercredi	Fruits														
	concombre bulgare														
	Légumes farcis														
	Riz														
jeudi	Chocolat Liégeois														
	Betteraves														
	Feuilleté chèvre épinard														
	Salade verte														
	Fromage blanc														

vendredi	0															
	Soupe minestrone															
	Fruits															
	0															
samedi	Salade composée complète															
	Pâtes au pesto															
	Mille feuille															
	0															
dimanche	Taboulé															
	Quiche lorraine															
	Salade verte															
	Fruits															