

Menus

Du lundi 13 Mai au dimanche 19 Mai 2024

SAINT BAUME

Lundi midi 13

Menu du cuisinier

Mardi midi 14

Concombre mimosa
Côte de porc dijonnaise
Pommes sautées
Fromage
Pâtisserie

Mercredi midi 15

Charcuterie
Fondant de poulet aux cépes
Gratin de courgettes
Fromage
Moelleux chocolat

Jeudi midi 16

Carottes râpées
Steak haché
Poêlée campagnarde
Fromage
Gâteau aux fruits

Vendredi midi 17

Salade de surimi
Poisson panée
Riz cantonnais
Fromage
Beignet chocolat

Samedi midi 18

Croutons de chèvres
Cuisse de poulet aux curry
Ebly
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 19

Terrine de la mer
Rôti de Boeuf
Gratin Dauphinois
Fromage
Pâtisserie

Lundi soir 13

Salade composée
Saucisse Toulouse
Gnocchi aux légumes
Yaourts

Mardi soir 14

Salade de crudités
Curry de pois chiche
Riz basmati
Fruits

Mercredi soir 15

Salade composée
Cordon bleu
Pâtes
Glaces

Jeudi soir 16

Salade de tomates mozzarella pesto
Tomates farcies
Semoule
Yaourts aux fruits

Vendredi soir 17

Salade de thon
Filet de cabillaud au vin blanc
Pomme de terre vapeur
Yaourts

Samedi soir 18

Salade campagnarde
Aubergine à la parmesane
Salade verte
Tarte abricots

Dimanche soir 19

Rosette
Quiche aux poireaux
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 13 Mai au dimanche 19 Mai 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	Concombre mimosa														
	Côte de porc dijonnaise														
	Pommes sautées														
	Fromage														
mercredi	Pâtisserie														
	Charcuterie														
	Fondant de poulet aux cépes														
	Gratin de courgettes														
jeudi	Fromage														
	Moelleux chocolat														
	Carottes râpées														
	Steak haché														
vendredi	Poêlée campagnarde														
	Fromage														
	Gateau aux fruits														
	Salade de surimi														
samedi	Poisson panée														
	Riz cantonnais														
	Fromage														
	Beignet chocolat														
dimanche	Croutons de chèvres														
	Cuisse de poulet aux curry														
	Ebly														
	Fromage														
Dîners		Du lundi 13 Mai au dimanche 19 Mai 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														
	Saucisse Toulouse														
	Gnocchi aux légumes														
	Yaourts														
mardi	Salade de crudités														
	Curry de pois chiche														
	Riz basmati														
mercredi	Fruits														
	Salade composée														
	Cordon bleu														
	Pâtes														
jeudi	Glaces														
	Salade de tomates mozzarella pesto														
	Tomates farcies														
	Semoule														
	Yaourts aux fruits														

vendredi	Filet de cabillaud au vin blanc														
	Pomme de terre vapeur														
	Yaourts														
	Yaourts														
samedi	Salade campagnarde														
	Aubergine à la parmesane														
	Salade verte														
	Tarte abricots														
dimanche	Rosette														
	Quiche aux poireaux														
	Salade verte														
	Fruits														