

Menus

Du lundi 20 Mai au dimanche 26 Mai 2024

SAINTE BAUME

Lundi midi 20

Salade de gésiers
Fondants de poulets aux cèpes et bolets
Pommes grenailles
Plateau de fromages
Charlotte aux fruits rouges

Mardi midi 21

Rosette
Escalope viennoise
Gratin de légumes
Fromage
Tarte bourdaloue

Mercredi midi 22

Oeufs mayonnaise
Côtes de porc
Carottes vichy
Fromage
Pâtisserie

Jeudi midi 23

Feuilleté
Rôti de porc
Pommes sautées
Fromages
Tarte chocolat

Vendredi midi 24

Salade de thon
Fish and chips
Frites
Fromage
Tropeziennne

Samedi midi 25

Salade composée
Poulet basquaise
Semoule
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 26

Frisée aux lardons et oeufs pochés
Dindonneau confit
Gratin de courgettes
Fromage
Cheesecake et son coulis

Lundi soir 20

Betteraves cube au cumin
Quiche lorraine
Salade verte
Yaourts

Mardi soir 21

Salade composée
Escalope de dinde forestière
Semoule
Coupe pêche melba

Mercredi soir 22

Carottes râpées
Hachis parmentier
Salade verte
Pastèques

Jeudi soir 23

Tomates mozza pesto
Lasagne de légumes
Salade verte
Yaourts

Vendredi soir 24

Macédoine
Filet de hoki à la provençale
Riz
Fruits

Samedi soir 25

Salade de pois chiche
Brandade de poissons
Salade verte
Tarte aux pommes

Dimanche soir 26

Salade de pomme de terre
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 20 Mai au dimanche 26 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 de gésiers													
	Fondants de poulets aux cèpes et bolets													
	Pommes grenailles													
	Plateau de fromages													
	Charlotte aux fruits rouges													
mardi	Rosette													
	Escalope viennoise													
	Gratin de légumes													
	Fromage													
	Tarte bourdaloue													
mercredi	Oeufs mayonnaise													
	Côtes de porc													
	Carottes vichy													
	Fromage													
	Pâtisserie													
jeudi	Feuilleté													
	Rôti de porc													
	Pommes sautées													
	Fromages													
	Tarte chocolat													
vendredi	Salade de thon													
	Fish and chips													
	Frites													
	Fromage													
	Tropeziennne													
samedi	Salade composée													
	Poulet basquaise													
	Semoule													
	Fromage													
	Pâtisserie													
dimanche	Frisée aux lardons et oeufs pochés													
	Dindonneau confit													
	Gratin de courgettes													
	Fromage													
	Cheesecake et son coulis													
Dîners		Du lundi 20 Mai au dimanche 26 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	Betteraves cube au cumin													
	Quiche lorraine													
	Salade verte													
	Yaourts													
mardi	Salade composée													
	Escalope de dinde forestière													
	Semoule													
	Coupe pêche melba													
mercredi	Carottes râpées													
	Hachis parmentier													
	Salade verte													
	Pastèques													
jeudi	Tomates mozza pesto													
	Lasagne de légumes													
	Salade verte													

	Yaourts															
vendredi	Macédoine															
	Filet de hoki à la provençale															
	Riz															
	Fruits															
samedi	Salade de pois chiche															
	Brandade de poissons															
	Salade verte															
	Tarte aux pommes															
dimanche	Salade de pomme de tere															
	Pizza du chef															
	Salade verte															
	Fruits															