

# Menus

Du lundi 26 août au dimanche 1er septembre 2024

# SAINT BAUME

## Lundi midi 26

Menu du cuisinier

## Mardi midi 27

Charcuterie  
Escalope panée  
Ebly aux petits légumes  
Fromage  
Glaces

## Mercredi midi 28

Salades aux poivrons marinés  
Haut de cuisse  
Ratatouille  
Fromage  
Pâtisserie

## Jeudi midi 29

Salade de crudités  
Calamars à la romaine sauce tartare  
Riz cantonnais  
Fromage

## Vendredi midi 30

Salade de thon  
Aïoli  
Fromage  
Tarte aux pommes

## Samedi midi 31

Salade fromagères  
Brochette de dinde  
Pommes sautées  
Fromage  
Crumble aux fruits

## Dimanche midi 1er

Terrine de campagne  
Fondant de poulet aux cèpes et bolets  
Gratin de courgettes  
Fromage  
Pâtisserie

## Lundi soir 26

Betteraves  
Quiche lorraine  
Salade verte  
Yaourts

## Mardi soir 27

Salade composée  
Saucisse Toulouse  
Haricots verts persillades  
Fruits

## Mercredi soir 28

Carottes râpées  
Rôti de porc froid  
Salade de pomme de terre  
Pastèques

## Jeudi soir 29

Buffet festif

## Vendredi soir 30

Crudités  
Filet de hoki à la provençale  
Riz  
Fruits

## Samedi soir 31

Salade composée complète  
Lasagnes maison  
Eclair au café

## Dimanche soir 1er

Salade composée  
Pizza du chef  
Salade de haricots verts  
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 26 août au dimanche 1er septembre 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	Charcuterie														
	Escalope panée														
	Ebly aux petits légumes														
	Fromage														
mercredi	Glaces														
	Salades aux poivrons marinés														
	Haut de cuisse														
	Ratatouille														
jeudi	Fromage														
	Pâtisserie														
	Salade de crudités														
	Calamars à la romaine sauce tartare														
vendredi	Riz cantonnais														
	Fromage														
	0														
	Salade de thon														
samedi	Aïoli														
	Fromage														
	Tarte aux pommes														
	0														
dimanche	Salade fromagères														
	Brochette de dinde														
	Pommes sautées														
	Fromage														
	Crumble aux fruits														
	Terrine de campagne														
	Fondant de poulet aux cèpes et bolets														
	Gratin de courgettes														
	Fromage														
	Pâtisserie														
Dîners		Du lundi 26 août au dimanche 1er septembre 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														
	Quiche lorraine														
	Salade verte														
	Yaourts														
mardi	Salade composée														
	Saucisse Toulouse														
	Haricots verts persillades														
	Fruits														
mercredi	Carottes râpées														
	Rôti de porc froid														
	Salade de pomme de terre														
	Pastèques														
jeudi	0														
	Buffet festif														
	0														
	0														

vendredi	Crudités														
	Filet de hoki à la provençale														
	Riz														
	Fruits														
samedi	Salade composée complète														
	Lasagnes maison														
	Eclair au café														
	0														
dimanche	Salade composée														
	Pizza du chef														
	Salade de haricots verts														
	Fruits														