

## Menu du lundi 18 Mars au dimanche 24 Mars 2019

### Lundi 18 Midi

Menu du cuisiner

### Lundi 18 Soir

Menu du cuisinier

### Mardi 19 midi

Beignets de mozzarella  
Couscous de poulet  
Fromage  
Religieuse au chocolat

### Mardi 19 soir

Velouté de carottes  
Gratin dauphinois aux lardons  
Salade verte  
Fromage blanc crème de marrons

### Mercredi 20 midi

Salade piémontaise  
Saucisse lentille  
Fromage  
Clafoutis aux fruits rouges

### Mercredi 20 soir

Potage de légumes  
Pâtes à la carbonara  
Salade verte  
Fruits

### Jeudi 21 midi

Salade composée  
Sauté de porc sauce forestière  
Pommes au four  
Fromage  
Tarte normande

### Jeudi 21 soir

Velouté de tomates  
Filet de volaille  
Duo de purée carottes pommes de terre  
Yaourts aux fruits

### Vendredi 22 midi

Salade croutons surimi  
Filet de colin sauce corail  
Riz  
Fromage  
Fruits au sirop

### Vendredi 22 soir

Velouté de bolets  
Gratin de légumes au poisson  
Salade verte  
Fruits

### Samedi 23 midi

Salade chèvre chaud  
Rôti de bœuf sauce au vin  
Poêlée de légumes  
Tarte au chocolat

### Samedi 23 soir

Potage de chou vert  
Aubergine parmesane  
Salade verte  
Fromage blanc

### Dimanche 24 midi

Feuilleté du pêcheur  
Sauté de volaille aux olives  
Pommes sautées  
Fromage  
Pâtisserie

### Dimanche 24 soir

Salade andréa  
Pizza  
Fruits

Déjeuner : 17 € par adulte et 11 € par enfant  
avec vin du pays du var et café compris

dîner : 13 € par adulte et 10,5€ par enfant  
avec vin du pays du var compris

**Attention : suite à une baisse de fréquence des livraisons, les menus peuvent être modifiés. N'hésitez pas à demander à l'accueil le menu du jour le matin même.**