

Menu du lundi 20 mai au dimanche 26 mai 2019

Lundi midi

Menu du cuisinier

Mardi midi

Crudités
Onglet
Pomme röstie
Fromage
Panacotta

Mercredi midi

Courgette râpée
Tajine de poulet aux épices
Semoule
Fromage
Crème Caramel

Jeudi midi

Anchoïade
Steak haché
Frites
Fromage
Tarte citron meringué

Vendredi midi

Salade de tomates
Aïoli
Fromage
Tarte aux chocolats

Samedi midi

Crudités
Poulet basquaise
Gratin de légumes
Fromage
Entremet poire caramel

Dimanche midi

Salade de fruits de mers
Roti de bœuf aux échalotes
Gratin dauphinois
Fromage
Pâtisserie

Lundi soir

Taboulé
Roti de porc
Haricot vert au basilic
Mousse chocolat maison

Mardi soir

Salade de pomme de terre
Quiche à la tomate et moutarde
Carottes à la ciboulette
Fruits

Mercredi soir

Salade campagnarde
Jambon braisé au vin
Poêlée de légumes
Yaourts

Jeudi soir

Betteraves
Fondant de poulet
Petit pois à la française
Salade de fruits

Vendredi soir

Pois chiche au cumin
Dos de merlu aux câpres
Riz aux champignons
Fruits

Samedi soir

Carottes râpées à l'orange
Pâtes bolognaise
Salade verte
Mandarines à la menthe

Dimanche soir

Salade composée
Pissaladière
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