

# Menus

Du lundi 20 au dimanche 26 juillet 2020

**SAINC  
BRAUMC**

## Lundi midi

Menu du cuisinier

## Mardi midi

Crudités  
Côte échine charcutière  
Haricots verts persillade  
Fromage  
Pâtisserie

## Mercredi midi

Clafoutis chèvre épinards  
Sauté de veau forestière  
Riz aux légumes  
Fromage  
Croquant aux trois chocolats

## Jeudi midi

Feuilleté au fromage  
Rôti échine jus au thym  
Pommes sautées  
Fromage  
Tarte aux pommes

## Vendredi midi

Tomates au thon  
Moules marinières et frites  
Fromage  
Glaces

## Samedi midi

Concombre mimosa  
Rôti de bœuf au poivre vert  
Carottes braisées  
Fromage  
Panna cotta aux fruits

## Dimanche midi

Moules à l'escabèche  
Cuisse de canette aux agrumes  
Polenta crémeuse  
Fromage  
Pâtisserie

## Lundi soir

Tomates à l'échalote  
Rôti de porc froid  
Salade de pâtes  
Salade de mandarines à la menthe

## Mardi soir

Salade tex mex  
Quiche aux fromages  
Petits pois à la française  
Fruits

## Mercredi soir

Salade verte à l'ail  
Rougail saucisses  
Poêlée de légumes  
Pastèque

## Jeudi soir

Salade de haricots verts aux noix  
Ravioli au chèvre gratiné  
Soupe de melon au Porto

## Vendredi soir

Gaspacho  
Pavé de saumon froid  
Salade composée  
Fruits

## Samedi soir

Salade Andréa  
Aubergine parmesane  
Yaourt

## 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 11€ par enfant  
avec vin du pays du Var compris*