

# Menus

Du lundi 10 février au dimanche 16 février 2025

# SAINT BAUME

## Lundi midi 10

Macédoine de légumes  
Côtes de porc  
Pomme de terre au four  
Fromage  
Mille feuilles

## Mardi midi 11

Choux rouge  
Sauté de poulet forestier  
Riz aux légumes  
Fromage  
Tarte Normande

## Mercredi midi 12

Pâté en croûte  
Steak haché  
Pommes noisettes  
Fromage  
Panna cotta aux fruits rouges

## Jeudi midi 13

Coleslaw  
Fondant de poulet cèpes et bolets  
Semoule aux courgettes  
Fromage  
Tropézienne

## Vendredi midi 14

Carottes râpées  
Dos de cabillaud au chorizo  
Riz  
Fromage  
Mousse au chocolat

## Samedi midi 15

Croûtons de chèvre  
Osso bucco de veau  
Pâtes  
Fromage  
Pâtisserie

## Dimanche midi 16

Salade composée  
Choucroute Alsacienne  
Fromage  
Feuillantine au chocolat

## Lundi soir 10

Potage légumes  
Tomates farcies  
Ebly  
Yaourts

## Mardi soir 11

Salade composée  
Lentilles saucisses  
Fruits

## Mercredi soir 12

Crème de potiron  
Endives au jambon  
Semoule  
Tarte au chocolat

## Jeudi soir 13

Potage de légumes  
Poisson meunière  
Gratin de choux fleurs  
Fromage blanc crème de marrons

## Vendredi soir 14

Soupe à l'oignons  
Cappeliti aux légumes  
Salade verte  
Fruits

## Samedi soir 15

Potage crécy  
Feuilleté chèvre épinard  
Salade verte  
Tarte citron

## Dimanche soir 16

Potage légumes  
Pizza du chef  
Salade verte  
Fruits

*Déjeuner : 20€ par adulte et 10€ par enfant  
avec vin du pays du Var et café compris  
Supplément 5 € pour les Dimanches et jours fériés*

*Dîner : 15€ par adulte et 10€ par enfant  
avec vin du pays du Var compris*

Déjeuners		Du lundi 10 février au dimanche 16 février 2025												
Menu	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Macédoine de légumes													
	Côtes de porc													
	Pomme de terre au four													
	Fromage													
	Mille feuilles													
mardi	Choux rouge													
	Sauté de poulet forestier													
	Riz aux légumes													
	Fromage													
	Tarte Normande													
mercredi	Pâté en croûte													
	Steak haché													
	Pommes noisettes													
	Fromage													
	Panna cotta aux fruits rouges													
jeudi	Coleslaw													
	Fondant de poulet cèpes et bolets													
	Semoule aux courgettes													
	Fromage													
	Tropézienne													
vendredi	Carottes râpées													
	Dos de cabillaud au chorizo													
	Riz													
	Fromage													
	Mousse au chocolat													
samedi	Croûtons de chèvre													
	Osso bucco de veau													
	Pâtes													
	Fromage													
	Pâtisserie													
dimanche	Salade composée													
	Choucroute Alsacienne													
	Fromage													
	Feuillantine au chocolat													
	0													
Dîners		Du lundi 10 février au dimanche 16 février 2025												
Menu	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Potage légumes													
	Tomates farcies													
	Ebly													
	Yaourts													
mardi	Salade composée													
	Lentilles saucisses													
	Fruits													
	0													
mercredi	Crème de potiron													
	Endives au jambon													
	Semoule													
	Tarte au chocolat													
jeudi	Potage de légumes													
	Poisson meunière													
	Gratin de choux fleurs													
	Fromage blanc crème de marrons													

vendredi	Soupe à l'oignons															
	Cappeliti aux légumes															
	Salade verte															
	Fruits															
samedi	Potage crécy															
	Feuilleté chèvre épinard															
	Salade verte															
	Tarte citron															
dimanche	Potage légumes															
	Pizza du chef															
	Salade verte															
	Fruits															