

# Menus

Du lundi 17 février au dimanche 23 février 2025

# SAINT BAUME

## Lundi midi 17

Menu du cuisinier

## Mardi midi 18

Céleri rémoulade  
Saicisses de Toulouse  
Frites  
Fromage  
Clafoutis griottes

## Mercredi midi 19

Salade de gésiers  
Steaks hachés  
Chou fleur maison  
Fromage  
Crème caramel

## Jeudi midi 20

Pâtée en croute  
Chipolatas  
Poêlée haricots verts pomme de terre  
Fromage  
Tartelette crème brûlée

## Vendredi midi 21

Salade de thon  
Fish and Chips  
Fromage  
Crumble pomme poire

## Samedi midi 22

Salade composée  
Paupiette de veau  
Pommes noisettes  
Fromage  
Pâtisserie

## Dimanche midi 23

Salade fraîcheur  
Rôti de boeuf sauce vigneronne  
Pommes grenailles  
Fromage  
Tartelette tatin

## Lundi soir 17

Potage  
Oeuf florentine  
Semoule  
Yaourts

## Mardi soir 18

Carottes rapées  
Chili Concarne  
Riz  
Fruits

## Mercredi soir 19

Crème de petits pois  
Escaloppes panées  
Poêlée de légumes  
Brownies et sa crème anglaise

## Jeudi soir 20

Salade fromagère  
Coquille de la mer  
Riz  
Eclair au chocolat

## Vendredi soir 21

Soupe de légumes  
Brandade de poissons  
Salade verte  
Fruits

## Samedi soir 22

Salade complète  
Raviolis de boeuf sauce tomate  
Tarte aux pommes

## Dimanche soir 23

Potage de légumes  
Pizza aux fromages  
Salade verte  
Fruits

*Déjeuner : 20€ par adulte et 10€ par enfant  
avec vin du pays du Var et café compris  
Supplément de 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 17 février au dimanche 23 février 2025													
	Menu	Gluten	Crustacés	Œufs	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	Céleri rémoulade														
	Saïsses de Toulouse														
	Frites														
	Fromage														
mercredi	Clafoutis griottes														
	Salade de gésiers														
	Steaks hachés														
	Chou fleur maison														
jeudi	Fromage														
	Crème caramel														
	Pâtée en croute														
	Chipolatas														
vendredi	Poêlée haricots verts pomme de terre														
	Fromage														
	Tartelette crème brûlée														
	Salade de thon														
samedi	Fish and Chips														
	Fromage														
	Crumble pomme poire														
	0														
dimanche	Salade composée														
	Paupiette de veau														
	Pommes noisettes														
	Fromage														
	Pâtisserie														
	Salade fraîcheur														
	Rôti de boeuf sauce vigneronne														
	Pommes grenailles														
	Fromage														
	Tartelette tatin														
Dîners		Du lundi 17 février au dimanche 23 février 2025													
	Menu	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Potage														
	Oeuf florentine														
	Semoule														
	Yaourts														
mardi	Carottes rapées														
	Chili Concarne														
	Riz														
mercredi	Fruits														
	Crème de petits pois														
	Escaloppes panées														
	Poêlée de légumes														
jeudi	Brownies et sa crème anglaise														
	Salade fromagère														
	Coquille de la mer														
	Riz														
	Eclair au chocolat														

vendredi	Soupe de légumes														
	Brandade de poissons														
	Salade verte														
	Fruits														
samedi	Salade complète														
	Raviolis de boeuf sauce tomate														
	Tarte aux pommes														
	0														
dimanche	Potage de légumes														
	Pizza aux fromages														
	Salade verte														
	Fruits														