Menus

Du lundi 24 février au 2 mars dimanche 2025

Lundi midi 24

Menu du cuisinier

Lundi soir 24
Salade de pomme de terre
Saucisse de toulouse
Haricots verts
Yaourts

Mardi midi 25
Salade de chèvre chaud
Cuisse de poulet
Pommes de terre au four
Fromage
Pâtisserie

Mardi soir 25
Salade composée
Tomates farcies
Riz
Fruits

Mercredi midi 26
Oeufs mayonnaise
Côtes de porc dijonnaise
Gratin de légumes
Fromage
Crème caramel

Mercredi soir 26
Choux blanc
Moussaka
Salade verte
Pâtisserie

Jeudi midi 27
Choux rouges
Steak haché
Frites
Fromage
Mousse au chocolat

Jeudi soir 27
Crème de potiron
Lasagnes de légumes
Salade verte
Yaourts

Vendredi midi 28
Betteraves mimosas
Dos de cabillaud
Tagliatelles
Fromage
Tarte citron

Vendredi soir 28
Endives au bleu et noix
Brandade de poissons
Fruits

Samedi midi 1er
Salade composée
Paupiette de veau crème au parmesan
Riz
Fromage
Pomme pochée cassis

Samedi soir 1er
Carottes râpées
Tartiflette maison
Salade verte
Tarte au pomme

Dimanche midi 2
menu italien
Arancini pecorino poivre
Poulet a la cacciatora
Gnocchi
Fromage
Tiramisu pistache framboise

Dimanche soir 2

Soupe de légumes
Pizza arménienne
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 24 février au 2 mars dimanche 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														
	0														
mardi	Salade de chèvre chaud														
	Cuisse de poulet														
	Pommes de terre au four														
	Fromage														
	Pâtisserie														
mercredi	Oeufs mayonnaise														
	Côtes de porc dijonnaise														
	Gratin de légumes														
	Fromage														
	Crème caramel														
jeudi	Choux rouges														
	Steak haché														
	Frites														
	Fromage														
	Mousse au chocolat														
vendredi	Betteraves mimosas														
	Dos de cabillaud														
	Tagliatelles														
	Fromage														
	Tarte citron														
samedi	Salade composée														
	Paupiette de veau crème au parmesan														
	Riz														
	Fromage														
	Pomme pochée cassis														
dimanche	Arancini pecorino poivre														
	Poulet a la cacciatora														
	Gnocchi														
	Fromage														
	Tiramisu pistache framboise														
	Dîners	**Du lundi 24 février au 2 mars dimanche 2025**													
	Menu	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Salade de pomme de terre														
	Saucisse de toulouse														
	Haricots verts														
	Yaourts														
mardi	Salade composée														
	Tomates farcies														
	Riz														
	Fruits														
mercredi	Choux blanc														
	Moussaka														
	Salade verte														
	Pâtisserie														
jeudi	Crème de potiron														
	Lasagnes de légumes														
	Salade verte														
	Yaourts														

vendredi	Endives au bleu et noix														
	Brandade de poissons														
	Fruits														
	0														
samedi	Carottes râpées														
	Tartiflette maison														
	Salade verte														
	Tarte au pomme														
dimanche	Soupe de légumes														
	Pizza arménienne														
	Salade verte														
	Fruits														