

# Menus

Du lundi 7 avril au dimanche 13 avril 2025

# SAINTE BAUME

## Lundi midi 7

Menu du cuisinier

## Mardi midi 8

Salade composée  
Jambonnette confite  
Pomme grenaille  
Fromage  
Eclair au chocolat

## Mercredi midi 9

Rosette  
Paupiette de veau  
Gratin de choux fleurs  
Fromage  
Petit pot crème caramel beurre salé

## Jeudi midi 10

Salade fromagère  
Steak haché sauce bleu  
Frites  
Fromage  
Pâtisserie

## Vendredi midi 11

Salade de crudités  
Saumon sauce vierge  
Tagliatelles fraîches  
Fromage  
Pâtisserie

## Samedi midi 12

Terrine de campagne  
Fondant de poulet aux cèpes  
Gnocchi  
Fromage  
Coulant au chocolat

## Dimanche midi 13

Salade fraîcheur  
Rôti de boeuf sauce vigneronne  
Gratin de légumes  
Fromage  
Fraisier et son macaron

## Lundi soir 7

Betteraves  
Lentilles saucisses  
Yaourts

## Mardi soir 8

Salade de pâtes  
Tarte tomates chèvre  
Salade verte  
Fruits

## Mercredi soir 9

Salade de pomme de terre  
Aubergines parmesanes  
Salade verte  
Fromage blanc

## Jeudi soir 10

Salade composée  
Sauté de poulet aux légumes  
Semoule  
Tarte aux pommes

## Vendredi soir 11

Macédoine  
Hoki au vin blanc  
Riz aux légumes  
Fruits

## Samedi soir 12

Salade complète  
Cappelletti aux 5 fromages  
Crumble aux fruits

## Dimanche soir 13

Taboulé  
Quiche lorraine  
Salade verte  
Fruits

Rameaux

*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 7 avril au dimanche 13 avril 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	Salade composée															
	Jambonnette confite															
	Pomme grenaille															
	Fromage															
mercredi	Eclair au chocolat															
	Rosette															
	Paupiette de veau															
	Gratin de choux fleurs															
jeudi	Fromage															
	Petit pot crème caramel beurre salé															
	Salade fromagère															
	Steak haché sauce bleu															
vendredi	Frites															
	Fromage															
	Pâtisserie															
	Salade de crudités															
samedi	Saumon sauce vierge															
	Tagliatelles fraîches															
	Fromage															
	Pâtisserie															
dimanche	Terrine de campagne															
	Fondant de poulet aux cèpes															
	Gnocchi															
	Fromage															
	Coulant au chocolat															
	Salade fraîcheur															
	Rôti de boeuf sauce vigneronne															
	Gratin de légumes															
	Fromage															
	Fraisier et son macaron															
Dîners		Du lundi 7 avril au dimanche 13 avril 2025														
	Menu	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques	
lundi	Betteraves															
	Lentilles saucisses															
	Yaourts															
	0															
mardi	Salade de pâtes															
	Tarte tomates chèvre															
	Salade verte															
	Fruits															
mercredi	Salade de pomme de terre															
	Aubergines parmesanes															
	Salade verte															
	Fromage blanc															
jeudi	Salade composée															
	Sauté de poulet aux légumes															
	Semoule															
	Tarte aux pommes															

vendredi	Macédoine															
	Hoki au vin blanc															
	Riz aux légumes															
	Fruits															
samedi	Salade complète															
	Cappelletti aux 5 fromages															
	Crumble aux fruits															
	0															
dimanche	Taboulé															
	Quiche lorraine															
	Salade verte															
	Fruits															