

# Menus

Du lundi 19 mai au dimanche 25 mai 2025

# SAINT BAUME

## Lundi midi 19

Menu du cuisinier

## Mardi midi 20

Salade composée  
Steak haché  
Frites  
Fromage  
Tarte bourdaloue

## Mercredi midi 21

Tomates mozzarella  
Sauté de porc au curry  
Riz  
Fromage  
Tartelette maison

## Jeudi midi 22

Crudités  
Côte de porc dijonnaise  
Pomme vapeur  
Fromage  
Pâtisserie

## Vendredi midi 23

Salade de thon  
Aioli maison  
Fromage  
Panna cotta fruits rouges

## Samedi midi 24

Croûtons de chèvres  
Encornet farci  
Riz  
Fromage  
Tiramisu

## Dimanche midi 25

Charcuterie  
Gardiane de Taureau  
Riz sauvage  
Fromage  
Crème caramel à l'orange

## Lundi soir 19

Salade composée  
Rougail saucisse  
Riz  
Fromage blanc aux fruits rouges

## Mardi soir 20

Macédoine de légumes  
Quiche aux poireaux  
Salade verte  
Salade de fraises

## Mercredi soir 21

Salade grecques  
Moussaka  
Salade verte  
Yaourts

## Jeudi soir 22

Salade fromagère  
Rôti de porc  
Carottes à la crème  
Eclair au chocolat

## Vendredi soir 23

Betteraves  
Hoki aux fruits de mer  
Poêlée de légumes  
Fruits

## Samedi soir 24

Salade composée  
Ravioli au pesto  
Tarte Normande

## Dimanche soir 25

Taboulé  
Pizza du chef  
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 19 mai au dimanche 25 mai 2025													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	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														
	Steak haché														
	Frites														
	Fromage														
mercredi	Tarte bourdaloue														
	Tomates mozzarella														
	Sauté de porc au curry														
	Riz														
jeudi	Fromage														
	Tartelette maison														
	Crudités														
	Côte de porc dijonnaise														
vendredi	Pomme vapeur														
	Fromage														
	Pâtisserie														
	Salade de thon														
samedi	Aioli maison														
	Fromage														
	Panna cotta fruits rouges														
	0														
dimanche	Croûtons de chèvres														
	Encornet farci														
	Riz														
	Fromage														
	Tiramisu														
	Charcuterie														
	Gardiane de Taureau														
	Riz sauvage														
	Fromage														
	Crème caramel a l'orange														
Dîners		Du lundi 19 mai au dimanche 25 mai 2025													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Salade composée														
	Rougail saucisse														
	Riz														
	Fromage blanc aux fruits rouges														
mardi	Macédoine de légumes														
	Quiche aux poireaux														
	Salade verte														
	Salade de fraises														
mercredi	Salade grecques														
	Moussaka														
	Salade verte														
	Yaourts														
jeudi	Salade fromagère														
	Rôti de porc														
	Carottes à la crème														
	Eclair au chocolat														

vendredi	Betteraves														
	Hoki aux fruits de mer														
	Poêlée de légumes														
	Fruits														
samedi	Salade composée														
	Ravioli au pesto														
	Tarte Normande														
	0														
dimanche	Taboulé														
	Pizza du chef														
	Salade verte														
	Fruits														