

Menus

Du lundi 23 juin au dimanche 29 juin 2025

**SAINT
BAUME**

Lundi midi 23

Menu du cuisinier

Mardi midi 24

Salade composée
Pintade rôtie
Gnocchi au bleu
Fromage
Pâtisserie

Mercredi midi 25

Oeufs mayonnaise
Steak haché
Pommes noisettes
Fromage
Crème caramel beurre salé

Jeudi midi 26

Salade composée
Côte de porc
Carottes persillades
Fromage
Pâtisserie

Vendredi midi 27

Salade de calamars en persillade
Filet de saumon sauce vierge
Riz
Fromage
Pâtisserie

Samedi midi 28

Salade fraîcheur
Cuisse de poulet
Gratin de courgettes
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 29

Salade gésiers
Jambonnette de dinde confite
Gratin dauphinois
Fromage
Gâteau straciatella cerise

Lundi soir 23

Salade fromagère
Escalope de dinde au curry
Riz
Tarte Bourdaloue

Mardi soir 24

Haricots verts en salade
Lasagnes maison
Salade verte
Melon

Mercredi soir 25

Taboulé
Quiche lorraine
Salade verte et tomates
Yaourts

Jeudi soir 26

Salade tomates mozzarella
Saucisse de Toulouse
Pomme grenaille
Glaces

Vendredi soir 27

Salade de pomme de terre
Canneloni ricotta épinard
Salade verte
Fruits

Samedi soir 28

Salade composée
Rôti de porc froid
Taboulé
Mille feuilles

Dimanche soir 29

Salade de pomme de terre
Clafoutis courgettes fête
Salade verte
Glaces

*Déjeuner : 18€ par adulte et 11 € par enfant
avec vin du pays du Var et café compris
Déjeuner du dimanche midi 20€ par adulte*

*Dîner : 14 € par adulte et 11€ par enfant
avec vin du pays du Var compris*

	Déjeuners	Du lundi 23 juin au dimanche 29 juin 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 composée														
	Pintade rôtie														
	Gnocchi au bleu														
	Fromage														
	Pâtisserie														
mercredi	Oeufs mayonnaise														
	Steak haché														
	Pommes noisettes														
	Fromage														
	Crème caramel beurre salé														
jeudi	Salade composée														
	Côte de porc														
	Carottes persillades														
	Fromage														
	Pâtisserie														
vendredi	Salade de calamars en persillade														
	Filet de saumon sauce vierge														
	Riz														
	Fromage														
	Pâtisserie														
samedi	Salade fraîcheur														
	Cuisse de poulet														
	Gratin de courgettes														
	Fromage														
	Pâtisserie														
dimanche	Salade gésiers														
	Jambonnette de dinde confite														
	Gratin dauphinois														
	Fromage														
	Gâteau straciatella cerise														
	Dîners	Du lundi 23 juin au dimanche 29 juin 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 fromagère														
	Escalope de dinde au curry														
	Riz														
	Tarte Bourdaloue														
mardi	Haricots verts en salade														
	Lasagnes maison														
	Salade verte														
	Melon														
mercredi	Taboulé														
	Quiche lorraine														
	Salade verte et tomates														
	Yaourts														
jeudi	Salade tomates mozzarella														
	Saucisse de Toulouse														
	Pomme grenaille														
	Glaces														

vendredi	Salade de pomme de terre														
	Canneloni ricotta épinard														
	Salade verte														
	Fruits														
samedi	Salade composée														
	Rôti de porc froid														
	Taboulé														
	Mille feuilles														
dimanche	Salade de pomme de terre														
	Clafoutis courgettes féta														
	Salade verte														
	Glaces														