

Menus

Du lundi 30 juin au dimanche 6 juillet 2025

SAINT BAUME

Lundi midi 30

Salade composée
Paupiette de veau aux champignons
Riz
Fromage
Eclair au chocolat

Mardi midi 1er

Menu du Cuisinier

Mercredi midi 2

Salade fromage pané
Tomates farcies
Semoule
Fromage
Tarte pomme rhubarbe

Jeudi midi 3

Salade composée
Steak haché
Gratin de légumes
Fromage
Tarte Normande pomme cassis

Vendredi midi 4

Salade de thon
Dos de cabillaud
Riz crémeux
Fromage
Panna cotta fruits rouges

Samedi midi 5

Arrancini pecorino
Osso bucco de veau
Gnocchi
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 6

Salade fraîcheur
Fondant poulet aux cépes
Pommes grenailles
Fromage
Fondant au chocolat

Lundi soir 30

Taboulé
Roti de porc cuit froid
Haricots verts pesto
Glaces

Mardi soir 1er

Betteraves féta menthe
Tarte tatin légumes
Salade verte
Café liégeois

Mercredi soir 2

Pomme de terre en salade
Feuilleté chèvre épinard
Salade composée
Tarte citron

Jeudi soir 3

Salade composée
Soupe au pistou
Yaourts

Vendredi soir 4

Carottes râpées
Brandade de poissons
Salade verte
Fruits

Samedi soir 5

Salade composée
Poisson pané
Poêlée de légumes
Pâtisserie

Dimanche soir 6

Salade pomme de terre
Pizza aux fromages
Haricots verts en salade
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 30 juin au dimanche 6 juillet 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 composée														
	Paupiette de veau aux champignons														
	Riz														
	Fromage														
	Eclair au chocolat														
mardi	0														
	0														
	Menu du Cuisinier														
	0														
	0														
mercredi	Salade fromage pané														
	Tomates farcies														
	Semoule														
	Fromage														
	Tarte pomme rhubarbe														
jeudi	Salade composée														
	Steak haché														
	Gratin de légumes														
	Fromage														
	Tarte Normande pomme cassis														
vendredi	Salade de thon														
	Dos de cabillaud														
	Riz crémeux														
	Fromage														
	Panna cotta fruits rouges														
samedi	Arrancini pecorino														
	Osso bucco de veau														
	Gnocchi														
	Fromage														
	Pâtisserie														
dimanche	Salade fraîcheur														
	Fondant poulet aux cépes														
	Pommes grenailles														
	Fromage														
	Fondant au chocolat														
Dîners		Du lundi 30 juin au dimanche 6 juillet 2025													
Menu		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Taboulé														
	Roti de porc cuit froid														
	Haricots verts pesto														
	Glaces														
mardi	Betteraves féta menthe														
	Tarte tatin légumes														
	Salade verte														
	Café liégeois														
mercredi	Pomme de terre en salade														
	Feuilleté chèvre épinard														
	Salade composée														
	Tarte citron														
jeudi	Salade composée														
	Soupe au pistou														
	Yaourts														
	0														

vendredi	Carottes râpées															
	Brandade de poissons															
	Salade verte															
	Fruits															
samedi	Salade composée															
	Poisson pané															
	Poêlée de légumes															
	Pâtisserie															
dimanche	Salade pomme de terre															
	Pizza aux fromages															
	Haricots verts en salade															
	Fruits															