Menus

Du lundi 27 octobre au dimanche 2 novembre 2025



Lundi midi 27

Menu du cuisinier

Mardi midi 28

Salade composée
Saucisse de Toulouse
Pomme sautées
Fromage
Pâtisserie

Mercredi midi 29

Choux rouges
Steak haché
Frites
Fromage
Pâtisserie

Jeudi midi 30

Crudités Côte de porc Gratin de choux fleurs Fromage Pâtisserie

Vendredi midi 31

Salade fromagères
Dos de cabillaud
Ebly crémeux aux légumes
Fromage
Créme caramel

Samedi midi 1er

Crudités
Paupiette de veau
Gratin de courgettes
Fromage
Panna cotta chocolat

Dimanche midi 2

Salade composée Cousous Royal Fromage Pâtisserie

Lundi soir 27

Salade composée Sauté de poulet Semoule Yaourts

Mardi soir 28

Soupe de légumes Lasagnes Salade verte Fruits

Mercredi soir 29

Soupe de légumes Quiche au saumon Salade verte Yaourts

Jeudi soir 30

Salade composée Dahl de lentilles au curry Riz Tarte aux pommes

Vendredi soir 31

Salade de thon Hoki provençale Poêlée de légumes Fruits

Samedi soir 1er

Soupe de légumes Aubergine parmesane Salade verte Yaourts

Dimanche soir 2

Soupe de légumes Pizza aux fromages 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

Menu susceptible d'être modifié selon arrivage