

Menus

Du lundi 22 au dimanche 28 décembre 2025



Lundi midi 22

- Salade composée
- Paupiette de veau
- Pommes de terres sautées
- Fromage
- Pâtisserie

Mardi midi 23

- Macédoine de légumes
- Boulettes et sauce tomates
- Pâtes
- Fromage
- Brownies au chocolat

Mercredi midi 24

- Salade de crudités
- Steak haché
- Gratin de légumes
- Fromage
- Tarte aux pommes

Jeudi midi 25

- Foie gras sur son toast de pain d'épices*
- Moelleux de dinde aux marrons*
- Crumble butternut et son fagot d'haricots verts*
- Plateau de fromages*
- Rocher gourmand caramel praliné*

Vendredi midi 26

- Salade de la mer
- Hoki à la crème
- Ebly facon risotto
- Fromage
- Salade fruits

Samedi midi 27

- Salade composée
- Cuisse de poulet
- Gnocchi
- Fromage
- Pâtisserie

Dimanche midi 28

- Terrine de campagne
- Fondant de poulet aux cèpes
- Gratin dauphinois
- Fromage
- Citron chantilly biscuit crumble

Lundi soir 22

- Crème de potiron
- Tomates farcies
- Semoule
- Yaourts et son gâteau

Mardi soir 23

- Soupe de légumes
- Tarte aux légumes
- Salade composée
- Fruits

Mercredi soir 24

- Tarte fine champignons et légumes*
- Dos de loup de mer et sa sauce crustacés*
- Riz crémeux*
- Plateau de fromages*
- Craquelin Paris Brest passion*

Jeudi soir 25

- Carottes râpées
- Hachis parmentier de légumes
- Salade verte
- Fruits

Vendredi soir 26

- Soupe de légumes
- Feuilleté chèvre & épinards
- Salade composée
- Fruits

Samedi soir 27

- Soupe de légumes
- Aubergine parmesane
- Salade verte
- Tarte au chocolat

Dimanche soir 28

- Soupe de légumes
- 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
Menu susceptible d'être modifié selon arrivage